

叶兴阳

双语音标有声读物

叶兴阳
英语教育创始人
双音阅读教育创始人

中国英语教育界领军人物
英语教育界领军人物
英语教育界领军人物

双语音标 阅读创始人

注音阅 读英语 教育之父

中国英语教育界领军人物
英语教育界领军人物
英语教育界领军人物

叶兴阳

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：叶兴阳

内容来源：公共领域英文原著

适用对象：英语学习者、教师、研究者

版本日期：2025 年

目录

共 3 个章节

1. 50 (50 Wonderful Ways To Use Lucerne Sour Cream,) 000001

2. 50 (50 Wonderful Ways To Use Lucerne Sour Cream,) 000002

3. 50 (50 Wonderful Ways To Use Lucerne Sour Cream,) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

50 (50 Wonderful Ways to Use Lucerne Sour Cream,) 第1/3页

- ['wʌndəf(ə)l]
50 wonderful
- 精彩的

50个精彩瞬间

[weɪz] [tuː; tə][juːz]
WAYS to use
方式 到 使用

使用方法

[luːˈsɜːn]
Lucerne
卢塞恩

卢塞恩

['saʊə(r)] [kriːm]
Sour Cream
酸的 奶油

酸奶油

[frɒm; frəm] ['æpɪ,taɪzəz] [tuː; tə] [dɪˈzɜːts]
from Appetizers to Desserts
从 开胃菜 到 甜点

从开胃菜到甜点

['resəpɪz] [frɒm; frəm][ðə; ði] [test] ['kɪtʃɪn] [bʊ; əv]
RECIPES FROM THE TEST KITCHEN OF
食谱 从 这 测试 厨房 的

来自测试厨房的食谱

[ðə; ði] [əˈmerɪkən] ['deəri] ASSOCIATION3
THE AMERICAN DAIRY ASSOCIATION3
这 美国人 奶制品 ASSOCIATION3

美国乳品协会3

[waɪ] ['saʊə(r)] [kriːm] [[wʌn]] ?
Why Sour Cream [1] ?
为什么 酸的 奶油 [1] ?

为什么选择酸奶油[1]？

[diə(r)][ˈmɪsɪz] . ['həʊmmɪkə(r)] :
Dear Mrs . Homemaker :
亲爱的 太太 : 家庭主妇 :

亲爱的家庭主妇女士：

[ðɪs] ['kʊkbʊk] [hæz; həz] [biːn] [dɪˈzaɪnd] [tuː; tə][ɪntrəˈdjuːs][juː; jʊ][tuː; tə][ðə; ði] ['meni] ['wʌndəf(ə)l] [weɪz]
This cookbook has been designed to introduce you to the many wonderful ways
这 食谱 有 到过 设计 到 介绍 你 到 这 许多 精彩的 方式
[ðæt] ['saʊə(r)] [kriːm] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə][ɪmˈpɑːt] [faɪn] ['fleɪvə(r)][ænd; ʌnd][ˈtekstʃə(r)][tuː; tə][ðə; ði]
that sour cream may be used to impart fine flavor and texture to the
那 酸的 奶油 可能 是 用过的 到 传授 美好的 味道 和 质地 到 这
[fuːdz] [juː; jʊ][prɪˈpeə(r)] .
foods you prepare :
食物 你 准备 :

这本食谱旨在向您介绍酸奶油的多种奇妙用法，它可以为您的烹饪食物增添美妙的风味和口感。

[ðɪs] [bʊk] [hæz; həz] [bi:n] [dɪ'veləpt] [br'kæz; br'kɒz][wi:; wi][felt] [ðæt] [ðə; ði] [fʊl] ['stɔ:ri][ɒv; əv]['saʊə(r)]
This book has been developed because we felt that the full story of sour
这 书 有 到过 发达 因为 我们 毛毡 那 这 满的 故事 的 酸的
[kri:mz] [ˌvɜ:sə'tɪləti] [hæz; həz][nɒt] [bi:n] [təʊld] .
cream's versatility has not been told .
奶油的 多功能性 有 不是 到过 讲述 ：

本书的编写源于我们认为酸奶油的多功能性尚未得到充分展现。

['saʊə(r)] [kri:m] [dʌz] ['wʌndər] [fɔ:(r); fə(r)][jɔ:(r); jə(r)] [mi:lz] [frɒm; frəm] [su:ps] [tu:; tə] [dɪ'z:ts] .
Sour cream does wonders for your meals from soups to desserts .
酸的 奶油 做 奇迹 为了 你的 餐 从 汤 到 甜点 。

酸奶油能为你的餐点增添奇妙的风味，从汤到甜点都适用。

[aɪ 'ti:][ɪz][nɒt][ə; eɪ] [nju:] ['prɒdʌkt] .
It is not a new product .
它 是 不是 一个 新的 产品 。

这不是新产品。

[ɪn][fækt] ,
In fact ,
在 事实 ；

实际上，

['aʊə(r)] ['grænd,mʌðə] [ænd; ənd][ðeə(r)] ['mʌðəz] [br'fɔ:(r)][ðem; ðəm] [rɪ'laid] [ɒn]['saʊə(r)] [kri:m] [tu:; tə]
our grandmothers and their mothers before them relied on sour cream to
我们的 祖母们 和 他们的 母亲们 前 他们 依赖 在 酸的 奶油 到
[eɪ di: 'di:][faɪn] [fʊl] ['fleɪvə(r)][tu:; tə][ðeə(r)] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] .
add fine full flavor to their cooking and baking .
添加 美好的 满的 味道 到 他们的 烹饪 和 烘烤 。

我们的祖母和她们的母亲都依靠酸奶油为烹饪和烘焙增添浓郁的风味。

[pə'hæps] [wʌn] ['ri:z(ə)n] [ɔ:l] ['pi:p(ə)] [ɑ:(r); ə(r)][nɒt] [fə'mɪliə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['wʌndər] [ɒv; əv]['saʊə(r)] [kri:m] [ɪz]
Perhaps one reason all people are not familiar with the wonders of sour cream is
也许 一 原因 全部 人们 是 不是 熟悉的 和 这 奇迹 的 酸的 奶油 是
[ə; eɪ] [rɪ'zʌlt] [ɒv; əv][ðə; ði] [neɪm] [ɪt'self] .
a result of the name itself .
一个 结果 的 这 姓名 本身 。

也许并非所有人都熟悉酸奶油的奇妙之处，原因之一就在于它的名字本身。

[ðə; ði] [wɜ:d] “ ['saʊə(r)] ” [meɪ] [bi:; bi] [ˌmɪs'li:dɪŋ] .
The word “ sour ” may be misleading .
这 单词 “ 酸的 ” 可能 是 误导性的 。

“酸”这个词可能会产生误导。

['saʊə(r)] [kri:m] [tə'deɪ] [ɪz][ə; eɪ][fɑ:(r)][su:'piəriə(r)] ['prɒdʌkt] [tu:; tə] [ðæt] [ju:st] [ɪn] ['græn,mɑ:z] [deɪ] .
Sour cream today is a far superior product to that used in grandma's day .
酸的 奶油 今天 是 一个 远的 优越的 产品 到 那 用过的 在 奶奶的 天 。

如今的酸奶油比奶奶那一代用的要好得多。

[tə'deɪz] ['prɒdʌkt] [ɪz] [meɪd] [frɒm; frəm] [greɪd] [ə; eɪ] [kri:m] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bi:n] ['pɑ:stfəraɪzd] [ænd; ənd]
Today's product is made from Grade A cream which has been pasteurized and
今天的 产品 是 制成 从 年级 一个 奶油 哪个 有 到过 巴氏杀菌 和
[hə'mɒdʒənəɪzd] .
homogenized .
均质化 。

今天的产品采用经过巴氏杀菌和均质处理的A级奶油制成。

['læktɪk]['kʌltə(r)][ɪz] ['ædɪd] [tu:; tə] [prə'dju:s] [ə; eɪ] [rɪtʃ] , [kli:n] , ['mi:diəm] [fɑ:p] ['kʌltʃəd] ['fleɪvə(r)] .
Lactic culture is added to produce a rich , clean , medium sharp cultured flavor .
乳酸 文化 是 额外 到 生产 一个 富有的 , 干净的 , 中等的 锋利的 有文化的 味道 。

添加乳酸菌是为了产生浓郁、清爽、中等辛辣度的发酵风味。

[ˈsaʊə(r)] [kri:m] [meɪ] [biː, bi] [əbˈteɪnd] [frɒm; frəm][jɔː(r); jə(r)] [ˈmɪlkmən] [ɔː(r)][æɪ; ət][ðə; ði] [fuːd] [stɔː(r)] .
Sour cream may be obtained from your milkman or at the food store .
酸的 奶油 可能 是 获得 从 你的 送奶工 或者 在 这 食物 店铺 .

酸奶油可以从送奶工那里买到，也可以在食品店买到。

[rɪˈvjuː] [ðə; ði][ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ˈresəpɪz][ɪn] [ðɪs] [ˈbʊklət] [ænd; ənd][ˈəʊpən][ðə; ði][dɔː(r)][tuː; tə] [njuː] [teɪst]
Review the sour cream recipes in this booklet and open the door to new taste
审查 这 酸的 奶油 食谱 在 这 小册子 和 打开 这 门 到 新的 品尝
- [ˈθrɪlɪŋ] [miːlz] .
- **thrilling meals .**
- 惊险 餐 .

翻阅这本小册子中的酸奶油食谱，开启通往全新美味佳肴的大门。

[juː; jʊ] [wɪl] [biː, bi][səʊ] [dɪˈlaɪtɪd] [ðæt] [ˈsaʊə(r)] [kri:m] [wɪl] [bɪˈkʌm] [wʌn][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] [ˈfeɪvərɪt]
You will be so delighted that sour cream will become one of your favorite
你 将要 是 所以 高兴极了 那 酸的 奶油 将要 变得 一 的 你的 最喜欢的
[ˈkʊkɪŋ] [ænd; ənd] [ˈbeɪkɪŋ] [ɪnˈɡriːdiənts] .
cooking and baking ingredients .
烹饪 和 烘烤 原料 .

你会非常高兴地发现，酸奶油将成为你最喜欢的烹饪和烘焙原料之一。

[[wʌn]] [ɪn] [ˈmeni] [kəˈmjuːnəɪz] , [ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ɪz] [rɪˈfɜːd] [tuː; tə][æz; əz] [ˈsæləd] [kri:m] . [fɔːr]
[1] In many communities , dairy sour cream is referred to as SALAD CREAM . 4
[1] 在 许多 社区 , 奶制品 酸的 奶油 是 指 到 作为 沙拉 奶油 . 4

[1]在许多地区，乳酸奶油被称为沙拉奶油。4

[ˈkɒntents]
contents
内容

内容

[ˈæpɪˌtaɪzəz]
APPETIZERS
开胃菜

开胃菜

[ˈæntəvi] [tʃɪp] Dip6
Anchovy Chip Dip6
凤尾鱼 芯片 Dip6

凤尾鱼薯片蘸酱6

[ʃrɪmp] [tʃɪp] Dip6
Shrimp Chip Dip6
虾 芯片 Dip6

虾片蘸酱6

[ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ænd; ənd] [ˈtʃedə(r)] [tʃɪp] Dip6
Sour Cream and Cheddar Chip Dip6
酸的 奶油 和 切达干酪 芯片 Dip6

酸奶油切达奶酪薯片蘸酱6

[ˈtæŋɪ] [ˈsaʊə(r)] [kri:m] Dip6
Tangy Sour Cream Dip6
酸的 酸的 奶油 Dip6

酸甜奶油蘸酱6

[bredz]
BREADS
面包

面包

[ˈpaɪnæp(ə)l]

[ˈkɒfi]

Cake17

Pineapple

Coffee

Cake17

菠萝

咖啡

Cake17

菠萝咖啡蛋糕17

[pruːn]

Bread18

Prune Bread

18

修剪

Bread18

西梅面包18

[ˈsaʊə(r)]

[kriːm]

[nʌt]

Bread17

Sour Cream Nut Bread

17

酸的

奶油

坚果

Bread17

酸奶油坚果面包17

[keɪks]

CAKES

蛋糕

蛋糕

[ˈtʃɒklət]

[kriːm]

Cake20

Chocolate Cream Cake

20

巧克力

奶油

Cake20

巧克力奶油蛋糕20

[məˈhɒɡəni]

[ˈsaʊə(r)]

[kriːm]

Cake21

Mahogany Sour Cream Cake

21

桃花心木

酸的

奶油

Cake21

红木酸奶油蛋糕21

[ˈspaɪsi]

[kriːm]

Cake20

Spicy Cream Cake

20

辛辣的

奶油

Cake20

辣味奶油蛋糕20

[ˈkændɪz]

CANDIES

糖果

糖果

[ˈtʃɒklət]

[ˈsaʊə(r)]

[kriːm]

Fudge23

Chocolate Sour Cream Fudge

23

巧克力

酸的

奶油

Fudge23

巧克力酸奶油软糖23

[kriːmd]

[ˈkændɪd]

Nuts23

Creamed Candied Nuts

23

奶油

脯

Nuts23

奶油糖渍坚果23

[ˈkʊkɪz]

COOKIES

曲奇饼

曲奇饼

[ˈtʃɒklət]

[tʃɪp]

[kriːm]

Cookies22

Chocolate Chip Cream Cookies

22

巧克力

芯片

奶油

Cookies22

巧克力曲奇22

[ˈtʃɒklət]

[kriːm]

Drops22

Chocolate Cream Drops

22

巧克力

奶油

Drops22

巧克力奶油滴22

[ˈsaʊə(r)] [kri:m] [dɛɪt] Delights21
Sour Cream Date Delights21
酸的 奶油 日期 Delights21

酸奶油枣子甜点21

[ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ˈəʊtmɪ:l] Cookies22
Sour Cream Oatmeal Cookies22
酸的 奶油 麦片 Cookies22

酸奶油燕麦饼干22

[dɪˈzɜ:ts]
DESSERTS
甜点

甜点

[ˈfrəʊz(ə)n] [tʃi:z] [ænd; ənd] [ˈstrɔ:bəri] Dessert19
Frozen Cheese and Strawberry Dessert19
冷冻 奶酪 和 草莓 Dessert19

冷冻奶酪草莓甜点19

[ˈpaɪnæp(ə)l][ˈeɪprɪkət][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [tʃi:z] Cake19
Pineapple Apricot Refrigerator Cheese Cake19
菠萝 杏 冰箱 奶酪 Cake19

菠萝杏子冰箱芝士蛋糕19

[dɪˈlɪʃəs] Sauce19
Delicious Sauce19
可口的 Sauce19

美味酱汁19

[ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ænd; ənd][ˈeɪprɪkət] [dɪˈzɜ:t] Sauce20
Sour Cream and Apricot Dessert Sauce20
酸的 奶油 和 杏 甜点 Sauce20

酸奶油杏子甜点酱20

[meɪn] [ˈdɪʃɪz]
MAIN DISHES
主要的 菜肴

主菜

[bi:f] Stroganoff8
Beef Stroganoff8
牛肉 Stroganoff8

牛肉斯特罗加诺夫8

[ˈtʃɪkɪn] Paprika9
Chicken Paprika9
鸡 Paprika9

鸡肉辣椒粉9

[fɪʃ] [ˈfɪlɪt] [ɪn][ˈsaʊə(r)] Cream10
Fish Fillets in Sour Cream10
鱼 鱼片 在 酸的 Cream10

酸奶油鱼柳10

[ˈhæmbɜ:gə(r)] Stroganoff7
Hamburger Stroganoff7
汉堡包 Stroganoff7

汉堡斯特罗加诺夫7

[hæm][ˈnu:d(ə)l] Bake9
Ham Noodle Bake9
火腿 面条 Bake9

火腿面条烤9

[læm] [stju:] [wið] ['saʊə(r)] Cream11
Lamb Stew with Sour Cream11
羊肉 炖 和 酸的 Cream11

酸奶油炖羊肉11

[pə'pri:kə; 'pæprɪkə] Schnitzel8
Paprika Schnitzel8
辣椒 Schnitzel8

辣椒粉炸肉排8

['saʊəkraʊt] Goulash11
Sauerkraut Goulash11
酸菜 Goulash11

酸菜炖牛肉11

[stʌft] [vi:l] Birds11
Stuffed Veal Birds11
填充 小牛肉 Birds11

酿小牛肉鸟11

['swɪ:diʃ] ['saʊə(r)] [kri:m] [mi:t] Balls8
Swedish Sour Cream Meat Balls8
瑞典 酸的 奶油 肉 Balls8

瑞典酸奶油肉丸8

[swɪs] [steɪk] [wið] ['saʊə(r)] [kri:m] Gravy10
Swiss Steak with Sour Cream Gravy10
瑞士 牛排 和 酸的 奶油 Gravy10

瑞士牛排配酸奶油肉汁10

[vi:l] [tʃɒps] [ɪn]['saʊə(r)] Cream10
Veal Chops in Sour Cream10
小牛肉 排骨 在 酸的 Cream10

酸奶油小牛肉排10

['sælədʒ]
SALADS
沙拉

沙拉

[bi:t] ['velvɪt] Salad15
Beet Velvet Salad15
甜菜 天鹅绒 Salad15

甜菜丝绒沙拉15

[ˌkælə'fɔ:niə] Salad14
California Salad14
加利福尼亚州 Salad14

加州沙拉14

['kærəweɪ] [kəʊl] Slaw16
Caraway Cole Slaw16
葛缕子 油菜 Slaw16

香芹凉拌卷心菜16

['frəʊz(ə)n]['paɪnæp(ə)l] Salad15
Frozen Pineapple Salad15
冷冻 菠萝 Salad15

冷冻菠萝沙拉15

[laɪm] [fru:t] Mold16
Lime Fruit Mold16
酸橙 水果 Mold16

青柠果模16

[laɪm] - [ˈlemən] [ˈleɪə(r)] Salad16
Lime - Lemon Layer Salad16
酸橙 - 柠檬 层 Salad16

青柠柠檬分层沙拉16

[pəˈteɪtəʊ][ˈsæləd] [wɪð] [ˈsaʊə(r)] [kri:m] Dressing15
Potato Salad with Sour Cream Dressing15
土豆 沙拉 和 酸的 奶油 Dressing15

酸奶油土豆沙拉15

[ˈsæləd] [ˈdresɪŋz]
SALAD DRESSINGS
沙拉 敷料

沙拉酱

[ˈpaɪnæp(ə)l] [kri:m] Dressing13
Pineapple Cream Dressing13
菠萝 奶油 Dressing13

菠萝奶油酱13

[ˈsaʊə(r)] [kri:m] Dressing14
Sour Cream Dressing14
酸的 奶油 Dressing14

酸奶油酱14

[ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ˈdresɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] Shrimp13
Sour Cream Dressing for Shrimp13
酸的 奶油 敷料 为了 Shrimp13

酸奶油虾酱13

[ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ˈsæləd] Dressing14
Sour Cream Salad Dressing14
酸的 奶油 沙拉 Dressing14

酸奶油沙拉酱14

[ˈsænwɪtʃ] [spredz]
SANDWICH SPREADS
三明治 传播

三明治酱

[tʃiːz] [ænd; ənd] [ˈpɪkl] [ˈsænwɪtʃ] Spread18
Cheese and Pickle Sandwich Spread18
奶酪 和 泡菜 三明治 Spread18

奶酪和酸黄瓜三明治酱18

[ˈtjuːnə][ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ˈsænwɪtʃ] Filling18
Tuna Sour Cream Sandwich Filling18
金枪鱼 酸的 奶油 三明治 Filling18

金枪鱼酸奶油三明治馅料18

[suːps]
SOUPS
汤

汤

[pəˈteɪtəʊ] Soup7
Potato Soup7
土豆 Soup7

土豆汤7

[ˈvedʒtəb(ə)lz]
VEGETABLES
蔬菜

蔬菜

[əˈspærəgəs] [wið] [ˈhɔːsrædi] - [ˈsaʊə(r)] [kri:m] Sauce13	
Asparagus with Horseradish - Sour Cream Sauce13	
芦笋 和 辣根 - 酸的 奶油 Sauce13	芦笋配辣根酸奶油酱13
[beɪkt] [bi:ts] Juliene13	
Baked Beets Juliene13	
烘焙 甜菜 Juliene13	烤甜菜根 Juliene13
[kɔ:n] [ɪn][ˈsaʊə(r)] Cream12	
Corn in Sour Cream12	
玉米 在 酸的 Cream12	酸奶油玉米12
[ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ˈskæləpt; ˈskɒləpt] Potatoes12	
Sour Cream Scalloped Potatoes12	
酸的 奶油 扇贝状的 Potatoes12	酸奶油焗土豆12
[ɡri:n] [bi:nz] Supreme126	
Green Beans Supreme126	
绿色的 豆子 Supreme126	顶级青豆126
[ˈæpɪtaɪzəz]	
appetizers	
开胃菜	开胃菜
[ˈæntəvi] [tʃɪp] [dɪp]	
Anchovy Chip Dip	
凤尾鱼 芯片 蘸	凤尾鱼薯片蘸酱
[ˈji:lɪd] — [ˌtu:ˈtu:] [kʌps]	
Yield — 2 Cups	
屈服 — 2 杯子	产量——2 杯
[ˌtu:ˈtu:] [ˈteɪbəlˌspu:nz] [ˈæntəvi] [peɪst]	
2 tablespoons anchovy paste	
2 汤匙 凤尾鱼 粘贴	2汤匙凤尾鱼酱
½ [kʌp] [mɪnst] [ˈʌnjən]	
½ cup minced onion	
½ 杯子 剁碎 洋葱	半杯切碎的洋葱
[wʌn] [ˈteɪblspu:n] [ˈlemən][dʒu:s]	
1 tablespoon lemon juice	
1 汤匙 柠檬 汁	1汤匙柠檬汁
[wʌn] [ˈteɪblspu:n] [ˈtærəgən] [ˈvɪnɪgə(r)]	
1 tablespoon tarragon vinegar	
1 汤匙 龙蒿 醋	1汤匙龙蒿醋
½ [kʌp] [ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]	
½ cup dairy sour cream	
½ 杯子 奶制品 酸的 奶油	半杯酸奶油

[wʌn][kʌp] [ˌmeɪəˈneɪz]
1 **cup** **mayonnaise**
1 杯子 蛋黄酱

杯蛋黄酱

½ [kʌp] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli]
½ **cup** **finely** **chopped** **parsley**
½ 杯子 精细地 切碎 香菜

半杯切碎的欧芹

[kəmˈbaɪn] [ɔːl] [ɪnˈɡriːdiənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Combine **all** **ingredients** **and** **mix** **well** .
结合 全部 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[juːz][æz; əz][ə; eɪ][dɪp][fɔː(r); fə(r)] [ˈkrækəz] [ɔː(r)][pəˈteɪtəʊ] [tʃɪps] .
Use **as** **a** **dip** **for** **crackers** **or** **potato** **chips** .
使用 作为 一个 蘸 为了 饼干 或者 土豆 芯片 .

可蘸饼干或薯片食用。

[ˈrɪmp] [tʃɪp] [dɪp]
Shrimp **Chip** **Dip**
虾 芯片 蘸

虾片蘸酱

[jiːld] — 1½ [kʌps]
Yield **—** **1½** **Cups**
屈服 — 1½ 杯子

产量——1.5 杯

[wʌn][faɪv] - [aʊns] [kæn; kən] [ˈrɪmp] , [dreɪnd] [ænd; ənd] [tʃɒpt]
1 **5** **-** **ounce** **can** **shrimp** **,** **drained** **and** **chopped**
1 5 - 盎司 能 虾 , 排水 和 切碎

1罐5盎司的虾仁，沥干水分并切碎

[wʌn][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

¼ [kʌp] [ˈtʃɪli] [sɔːs]
¼ **cup** **chili** **sauce**
¼ 杯子 辣椒 酱

¼ 杯辣椒酱

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈlemən][dʒuːs]
2 **teaspoons** **lemon** **juice**
2 茶匙 柠檬 汁

2茶匙柠檬汁

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅛ [ˈtiːspuːn] [ˈpepə(r)]
⅛ **teaspoon** **pepper**
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [priˈpeəd] [ˈhɔːsrædɪʃ]
1 **teaspoon** **prepared** **horseradish**
1 茶匙 准备 辣根

1茶匙预制辣根

[dæʃ] [təˈbæskəʊ] [sɔːs]
Dash tabasco sauce
短跑 塔巴斯科辣椒酱 酱

达什塔巴斯科辣椒酱

[kʌt] [ðə; ði] [ˈrɪmp] [ˈɪntuː] [ˈveri] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] [ænd; ənd][mɪks] [wel] [wɪð] [ðə; ði] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Cut the shrimp into very small pieces and mix well with the remaining ingredients .
切 这 虾 进入 非常 小的 件 和 混合 出色地 和 这 其余的 原料 .
将虾切成小块，与剩余的食材充分混合。

[juːz] [æz; əz][ə; eɪ][dɪp][ɔː(r)] [spred] [fɔː(r); fə(r)][pəˈteɪtəʊ] [tʃɪps] [ɔː(r)] [ˈkrækəz] .
Use as a dip or spread for potato chips or crackers .
使用 作为 一个 蘸 或者 传播 为了 土豆 芯片 或者 饼干 .
可用作薯片或饼干的蘸酱或涂抹酱。

[ˈsaʊə(r)] [kriːm] [ænd; ənd] [ˈtʃedə(r)] [tʃɪp] [dɪp]
Sour Cream and Cheddar Chip Dip
酸的 奶油 和 切达干酪 芯片 蘸
酸奶油切达奶酪薯片蘸酱

[jiːld] — [fɔːr] [kʌps]
Yield — 4 Cups
屈服 — 4 杯子
产量——4 杯

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]
2 cups dairy sour cream
2 杯子 奶制品 酸的 奶油
杯乳酸奶油

1½ [kʌps] [ˈʃredɪd] [[ɑːp] [ˈtʃedə(r)] [tʃiːz]
1½ cups shredded sharp cheddar cheese
1½ 杯子 碎 锋利的 切达干酪 奶酪
1.5 杯切碎的浓味切达奶酪

[wʌn] [ˈmiːdiəm] [ɡriːn] [ˈpepə(r)] , [tʃɒpt]
1 medium green pepper , chopped
1 中等的 绿色的 胡椒 , 切碎
1个中等大小的青椒，切碎

½ [kʌp] [tʃɒpt] [stʌft] [ˈɒlɪvz]
½ cup chopped stuffed olives
½ 杯子 切碎 填充 橄榄
半杯切碎的酿橄榄

[wʌn] [smɔːl] [ˈʌnjən] , [mɪnst]
1 small onion , minced
1 小的 洋葱 , 剁碎
1个小洋葱，切碎

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlspuːnz] [ˈlemən][dʒuːs]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁
2汤匙柠檬汁

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐
1茶匙盐

¼ [ˈtiːspuːn] [pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə]
¼ teaspoon paprika
¼ 茶匙 辣椒
¼茶匙辣椒粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈwʊstəʃə(r)] [sɔːs]
1 **teaspoon** **Worcestershire** **sauce**
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

[dæʃ] [təˈbæskəʊ] [sɔːs]
Dash **tabasco** **sauce**
短跑 塔巴斯科辣椒酱 酱

达什塔巴斯科辣椒酱

[kəmˈbaɪn] [ɔːl] [ɪnˈɡriːdiənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Combine **all** **ingredients** **and** **mix** **well** .
结合 全部 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[tʃɪl] [ˈsevrəl] [ˈaʊəz] [ɪn][ðə; ði][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [pəˈteɪtəʊ] [tʃɪps] [ɔː(r)] [smɔːl] [ˈkrækəz]
Chill **several** **hours** **in** **the** **refrigerator** **and** **serve** **with** **potato** **chips** **or** **small** **crackers**
寒意 一些 小时 在 这 冰箱 和 服务 和 土豆 芯片 或者 小的 饼干
.
:
.

放入冰箱冷藏数小时，搭配薯片或小饼干食用。

[ˈtæŋɡɪ] [ˈsaʊə(r)] [kriːm] [dɪp]
Tangy **Sour** **Cream** **Dip**
酸的 酸的 奶油 蘸

酸甜奶油蘸酱

[jɪːld] — 1½ [kʌps]
Yield — **1½** **Cups**
屈服 — 1½ 杯子

产量——1.5 杯

[wʌn][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

⅓ [tuː; tə] ½ [kʌp] [dreɪnd] [ˈhɔːsrædɪʃ]
⅓ **to** **½** **cup** **drained** **horseradish**
⅓ 到 ½ 杯子 排水 辣根

1/3 至 1/2 杯沥干水分的辣根

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈwʊstəʃə(r)] [sɔːs]
1 **teaspoon** **Worcestershire** **sauce**
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

½ [ˈtiːspuːn] [ˈseləri] [siːd]
½ **teaspoon** **celery** **seed**
½ 茶匙 芹菜 种子

½茶匙芹菜籽

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ [ˈtiːspuːn] [pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə]
¼ **teaspoon** **paprika**
¼ 茶匙 辣椒

¼茶匙辣椒粉

[kəm'baɪn] ['saʊə(r)] [kri:m] [wɪð] ['ʌðə(r)] [ɪn'ɡri:diənts] [ænd; ənd][stɜ:(r)][ˈdʒentli][ʌn'tɪl] ['blendɪd] .
Combine **sour** **cream** **with** **other** **ingredients** **and** **stir** **gently** **until** **blended** .
结合 酸的 奶油 和 其他 原料 和 搅拌 轻轻地 直到 混合 .

将酸奶油与其他配料混合，轻轻搅拌至混合均匀。

[sɜ:v] [wɪð] [krɪsp] ['krækəz] [ɔ:(r)][pə'tetətʊ] [tʃɪps] . ['sevn]
Serve **with** **crisp** **crackers** **or** **potato** **chips** . **7**
服务 和 脆 饼干 或者 土豆 芯片 . 7

可搭配脆饼干或薯片食用。 7

[su:ps]
soups
汤

汤

[ə; eɪ] [ru:l] [tu:; tə][rɪ'membə(r)][ɪn] ['sɜ:vɪŋ] [su:p] [ɪz] [ðæt] [ə; eɪ][swɜ:l][ɒv; əv]['saʊə(r)] [kri:m] [meɪ] [bi:; bi]
A **rule** **to** **remember** **in** **serving** **soup** **is** **that** **a** **swirl** **of** **sour** **cream** **may** **be**
一个 规则 到 记住 在 服务 汤 是 那 一个 漩涡 的 酸的 奶油 可能 是
[stɜ:d] ['ɪntu:]['eni][klɪə(r)] [su:p] [ɔ:(r)] [kri:m] [su:p] [br'fɔ:(r)] ['sɜ:vɪŋ] .
stirred **into** **any** **clear** **soup** **or** **cream** **soup** **before** **serving** .
搅拌 进入 任何 清除 汤 或者 奶油 汤 前 服务 .

上汤时要记住的一条规则是，可以在上菜前，在任何清汤或奶油汤中加入一小团酸奶油搅拌均匀。

[tɒp] [kri:m] [ɒv; əv][tə'mɑ:təʊ] [su:p] ,
Top **cream** **of** **tomato** **soup** ,
顶部 奶油 的 番茄 汤 ,

番茄浓汤上层

['kɒnsəmeɪ] [ɔ:(r)] [kri:m] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊm] [su:p] [wɪð] [ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ɒv; əv]['deəri]['saʊə(r)] [kri:m]
consomme **or** **cream** **of** **mushroom** **soup** **with** **a** **spoonful** **of** **dairy** **sour** **cream**
清汤 或者 奶油 的 蘑菇 汤 和 一个 一勺 的 奶制品 酸的 奶油
[br'fɔ:(r)] ['sɜ:vɪŋ] .
before **serving** .
前 服务 .

蘑菇清汤或奶油蘑菇汤，上桌前加一勺酸奶油。

[wɪð] [fɪʃ] [su:ps] , ['si:z(ə)n][ðə; ði] [kri:m] [wɪð] [ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv][sɔ:lt][ænd; ənd]['dʒɪndʒə(r)][ɔ:(r)] ['kʌrɪ]
With **fish** **soups** , **season** **the** **cream** **with** **a** **bit** **of** **salt** **and** **ginger** **or** **curry**
和 鱼 汤 , 季节 这 奶油 和 一个 少量 的 盐 和 姜 或者 咖喱
['paʊdə(r)] .
powder .
粉末 .

做鱼汤时，可以在奶油中加入少许盐、姜或咖喱粉调味。

[pə'tetətʊ] [su:p]
Potato **Soup**
土豆 汤

土豆汤

[jɪ:lɪd] — [sɪks] - [eɪt] [s'ɜ:vɪŋz]
Yield **— 6 - 8** **Servings**
屈服 — 6 - 8 份量

份量：6-8人份

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]
¼ cup **butter**
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

[fɔ:(r)] [kʌps] [pə'tetətəʊz] , [daɪst]
4 **cups** **potatoes** , **diced**
4 杯子 土豆 , 切丁

杯土豆丁

[wʌn][kʌp] ['faɪnli] [kʌt] ['seləri]
1 cup finely cut celery
1 杯子 精细地 切 芹菜

杯切碎的芹菜

[wʌn][ˈmiːdiəm] [ˈʌnjən] , [tʃɒpt]
1 medium onion , chopped
1 中等的 洋葱 , 切碎

1个中等大小的洋葱，切碎

[wʌn][ˌpɪmɪˈɛntəʊ] , [mɪnst]
1 pimiento , minced
1 辣椒 , 剁碎

1个切碎的甜椒

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlspuːnz] [mɪnst] [ˈpɑːsli]
2 tablespoons minced parsley
2 汤匙 剁碎 香菜

2汤匙切碎的欧芹

[fɔːr][kʌps] [brʊθ] , [stɒk] , [ɔː(r)][ˈbuːjʊn; ˈbuːjɔ̃]
4 cups broth , stock , or bouillon
4 杯子 肉汤 , 库存 , 或者 肉汤

杯肉汤、高汤或清汤

½ ['tiːspuːn] [pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə]
½ teaspoon paprika
½ 茶匙 辣椒

½茶匙辣椒粉

1½ [kʌps] [ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]
1½ cups dairy sour cream
1½ 杯子 奶制品 酸的 奶油

1.5 杯乳酸奶油

[melt] [ˈbʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][ˈsəʊteɪ][ðə; ði][pəˈteɪtəʊz] , ['seləri] , [ˈʌnjən] ,
Melt butter in a large saucepan and saute the potatoes , celery , onion ,
融化 黄油 在 一个 大的 平底锅 和 炒 这 土豆 , 芹菜 , 洋葱 ,
在一个大平底锅里融化黄油，然后翻炒土豆、芹菜和洋葱。

[ænd; ənd][ˌpɪmɪˈɛntəʊ][ʌnˈtɪl][ðə; ði][ˈʌnjən] [brɪˈɡɪnz] [tuː; tə] [braʊn] .
and pimiento until the onion begins to brown .
和 辣椒 直到 这 洋葱 开始 到 棕色的 .
加入甜椒，直到洋葱开始变黄。

[eɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈpɑːsli] [ænd; ənd][ðə; ði] [stɒk] [ɔː(r)][ˈbuːjʊn; ˈbuːjɔ̃][ænd; ənd] [ˈsɪmə(r)] [ʌnˈtɪl][ðə; ði]
Add the parsley and the stock or bouillon and simmer until the
添加 这 香菜 和 这 库存 或者 肉汤 和 煨 直到 这
[ˈvedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] ['θʌrəli] [kʊkt] .
vegetables are thoroughly cooked .
蔬菜 是 彻底 煮熟 .
加入欧芹和高汤或肉汤块，小火慢炖至蔬菜完全煮熟。

[ˈsiːz(ə)n][tuː; tə] [teɪst] .
Season to taste .
季节 到 品尝 .

根据个人口味调味。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][ðə; ði] [hiːt] [ænd; ənd][blend][ɪn][ðə; ði][ˈsaʊə(r)] [kriːm] .
Remove from the heat and blend in the sour cream .
消除 从 这 热 和 混合 在 这 酸的 奶油 .

从火上移开，拌入酸奶油。

[sɜ:v] [æt; ət][wʌns] .
Serve at once .
服务 在 一次 .

立即食用。

[meɪn] ['dɪʃɪz]
main dishes
主要的 菜肴

主菜

[ˈhæmbɜ:gə(r)] ['strɒɡənɒf]
Hamburger Stroganoff
汉堡包 斯特罗加诺夫

汉堡肉丝

[jɪːld] — [sɪks] - [eɪt] [s'ɜ:vɪŋz]
Yield — 6 - 8 Servings
屈服 — 6 - 8 份量

份量：6-8人份

½ [kʌp] [mɪnst] ['ʌnjən]
½ cup minced onion
½ 杯子 剁碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

[wʌn][ˈel bi:] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

[graʊnd] [bi:f]
ground beef
地面 牛肉

碎牛肉

[wʌn][kləʊv] ['gɑ:lɪk] , ['faɪnli] [tʃɒpt]
1 clove garlic , finely chopped
1 丁香 蒜 , 精细地 切碎

1瓣大蒜，切碎

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] ['flaʊə(r)]
2 tablespoons flour
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

[tu:'tu:] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
2 teaspoons salt
2 茶匙 盐

2茶匙盐

¼ ['ti:spu:n] ['pepə(r)]
¼ teaspoon pepper
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

[wʌn][ˈel bi:] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

[slaɪst] ['mʌʃrʊmz]
sliced mushrooms
切片 蘑菇

切片蘑菇

[wʌn][kæn; kən] [kri:m] [ʊv; əv] ['tʃɪkɪn] [su:p] , [ʌndaɪ'lu:tɪd; ʌndaɪ'lju:tɪd]
1 can cream of chicken soup , undiluted
1 能 奶油 的 鸡 汤 , 未稀释的
1罐未稀释的奶油鸡汤

[wʌn][kʌp]['deəri]['saʊə(r)] [kri:m]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油
杯乳酸奶油

[mɪnst] ['pɑ:sli] [ɔ:(r)] [tʃaɪvz]
Minced parsley or chives
剁碎 香菜 或者 细香葱
切碎的欧芹或细香葱

[tʃaʊ] ['meɪn]['nu:d(ə)lz]
Chow mein noodles
周 我的 面条
炒面

['səʊteɪ]['ʌŋjən][ɪn]['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] .
Saute onion in butter until tender .
炒 洋葱 在 黄油 直到 投标 .
用黄油将洋葱炒至软嫩。

[stɜ:(r)][ɪn][ɔ:l] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'gri:diənts] [ɪk'sept] [su:p] , ['saʊə(r)] [kri:m] [ænd; ənd] ['pɑ:sli] .
Stir in all remaining ingredients except soup , sour cream and parsley .
搅拌 在 全部 其余的 原料 除了 汤 , 酸的 奶油 和 香菜 .
将除汤、酸奶油和欧芹以外的所有剩余食材搅拌均匀。

['səʊteɪ][faɪv] ['mɪnɪts] .
Saute 5 minutes .
炒 5 分钟 .
翻炒5分钟。

[,eɪ di: 'di:] [su:p] ; ['sɪmə(r)] , [ʌn'kʌvəd] [fɔ:(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Add soup ; simmer , uncovered for 10 minutes .
添加 汤 ; 煨 , 裸露 为了 - 分钟 .
加入汤；敞开锅盖，小火慢炖 10 分钟。

[stɜ:(r)][ɪn]['saʊə(r)] [kri:m] ; ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['pɑ:sli] .
Stir in sour cream ; sprinkle with parsley .
搅拌 在 酸的 奶油 ; 撒 和 香菜 .
拌入酸奶油；撒上欧芹碎。

[sɜ:v] [ʊn] [tʃaʊ] ['meɪn]['nu:d(ə)lz] . [eɪt]
Serve on chow mein noodles . 8
服务 在 饭 我的 面条 . 8
盛在炒面上。8

[pə'pri:kə; 'pæprɪkə] ['fɪntzəl]
Paprika Schnitzel
辣椒 肉片
辣椒粉炸肉排

[ji:ld] — [sɪks] [s'ɜ:vɪŋz]
Yield — 6 Servings
屈服 — 6 份量
份量：6人份

1½ [ˈɛlˈbiːˈɛs] .

1½ lbs .
1½ 磅 .

1.5磅

[vi:l] [ˈkʌtlɪts] [ɔː(r)] [steɪks]
veal cutlets or steaks
小牛肉 肉饼 或者 牛排

小牛肉排或牛排

[θri:] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊə(r)]
3 tablespoons flour
3 汤匙 面粉

3汤匙面粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[tuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə]
2 teaspoons paprika
2 茶匙 辣椒

2茶匙辣椒粉

[θri:] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)]
3 tablespoons butter
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

[wʌn] [ˈteɪblˌspuːn] [ˈbʌtə(r)]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[wʌn] [ˈmiːdiəm] [ˈʌnjən] , [tʃɒpt]
1 medium onion , chopped
1 中等的 洋葱 , 切碎

1个中等大小的洋葱，切碎

[wʌn][fɔːr] - [əʊ ˈzed] . [kæn; kən][ˈbʌt(ə)n] [ˈmʌʃrʊmz] , [slaɪst]
1 4 - oz . can button mushrooms , sliced
1 4 - 盎司 . 能 按钮 蘑菇 , 切片

1罐4盎司装切片白蘑菇

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊə(r)]
2 tablespoons flour
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

[wʌn][kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [beɪ] [liːf] , [ˈkrʌmb(ə)ld]
1 bay leaf , crumbled
1 湾 叶子 , 崩溃了

1片月桂叶，揉碎

½ [ˈtiːspuːn] [ˈkærəweɪ] [siːd]
½ teaspoon caraway seed
½ 茶匙 葛缕子 种子

½ 茶匙葛缕子籽

[wʌn][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[kəmˈbaɪn][ˈflaʊə(r)] , [sɔ:lt][ænd; ənd][pəˈpri:kə; ˈpæprɪkə][ænd; ənd] [dredʒ] [vi:l] [ɪn] [ðɪs] .
Combine flour , salt and paprika and dredge veal in this .
结合 面粉 , 盐 和 辣椒 和 疏通 小牛肉 在 这 .
将面粉、盐和辣椒粉混合，然后将小牛肉裹上这种混合物。

[melt][θri:][ti: bi: es pi:] .
Melt 3 tbsp .
融化 3 汤匙 .

融化 3 汤匙

[ˈbʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ][lɑ:dʒ] [ˈskɪlɪt] [ænd; ənd] [braʊn] [vi:l] .
butter in a large skillet and brown veal .
黄油 在 一个 大的 煎锅 和 棕色的 小牛肉 .

在大煎锅里放上黄油，把小牛肉煎至棕色。

[kʊk] [ʌnˈtɪl] [dʌn] .
Cook until done .
厨师 直到 完毕 .

煮至熟透。

[rɪˈmu:v] [frɒm; frəm] [ˈskɪlɪt] [ˈbʌtə] [wɔ:m] [ˈsɜ:vɪŋ] [dɪʃ] .
Remove from skillet onto warm serving dish .
消除 从 煎锅 到 温暖的 服务 盘子 .

将煎好的食材从煎锅中取出，放在温热的餐盘中。

[,eɪ di: ˈdi:][wʌn] [ˈteɪblspu:n] [ˈbʌtə(r)] , [ˈʌŋjən] , [ænd; ənd] [ˈmʌʃrʊmz] .
Add 1 tablespoon butter , onion , and mushrooms .
添加 1 汤匙 黄油 , 洋葱 , 和 蘑菇 .

加入1汤匙黄油、洋葱和蘑菇。

[braʊn] .
Brown .
棕色的 .

棕色的。

[,eɪ di: ˈdi:][tu:ˈtu:] [ˈteɪbəl,spu:nz] [ˈflaʊə(r)] , [mɪlk] , [beɪ] [li:f] , [ænd; ənd][ˈkærəweɪ] [si:dz] .
Add 2 tablespoons flour , milk , bay leaf , and caraway seeds .
添加 2 汤匙 面粉 , 牛奶 , 湾 叶子 , 和 葛缕子 种子 .

加入2汤匙面粉、牛奶、月桂叶和葛缕子籽。

[wen] [ˈθɪkənd] [ænd; ənd][hɒt] , [,eɪ di: ˈdi:][ðə; ði][ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ænd; ənd][blend] .
When thickened and hot , add the sour cream and blend .
什么时候 增稠 和 热的 , 添加 这 酸的 奶油 和 混合 .

待汤汁浓稠且温度较高时，加入酸奶油并搅拌均匀。

[sɜ:v] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [mi:t] .
Serve over the meat .
服务 超过 这 肉 .

将汤汁浇在肉上即可。

[,eɪ di: ˈdi:][sɔ:lt] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] .
Add salt if desired .
添加 盐 如果 想要的 .

可根据个人口味添加盐。

[bi:f] [ˈstrɒɡənɒf]
Beef Stroganoff
牛肉 斯特罗加诺夫

俄式牛肉丝

[ˈjiːld] — [eɪt] - - [sɜːvɪŋz]
Yield — 8 - 10 Servings
屈服 — 8 - - 份量

份量：8-10人份

1½ [ˈɛlˈbiːˈɛs] .
1½ lbs .
1½ 磅 .

1.5磅

[ˈraʊnd] [steɪk]
round steak
圓形的 牛排

圆形牛排

[wʌn][ˈel biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

[ˈslaɪst] [freʃ] [ˈmʌʃrʊmz]
sliced fresh mushrooms
切片 新鲜的 蘑菇

切片鲜蘑菇

[wʌn][kʌp] [ˈbʌtə(r)]
1 cup butter
1 杯子 黄油

杯黄油

[ˌtuːˈtuː][ˈɛlˈbiːˈɛs] .
2 lbs .
2 磅 .

2磅

[bəˈmjuːdə] [ˈʌŋjənz] , [ˈfaɪnli] [tʃɒpt]
Bermuda onions , finely chopped
百慕大 洋葱 , 精细地 切碎

百慕大洋葱，切碎

[wʌn][kæn; kən] [kənˈdenst] [təˈmɑːtəʊ] [suːp]
1 can condensed tomato soup
1 能 浓缩版 番茄 汤

1罐浓缩番茄汤

[wʌn][sɪks][ˌæʊ ˈzed] .
1 6 oz .
1 6 盎司 .

6 盎司

[kæn; kən][təˈmɑːtəʊ] [peɪst]
can tomato paste
能 番茄 粘贴

番茄酱

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

⅓ [ˈtiːspuːn] [ˈpepə(r)]
⅓ teaspoon pepper
⅓ 茶匙 胡椒

⅓茶匙胡椒粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔɪ] [sɔːs]
1 **teaspoon** **soy** **sauce**
1 茶匙 大豆 酱

1茶匙酱油

[wʌn][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[mɪnst] [ˈpɑːsli]
Minced **parsley**
剁碎 香菜

切碎的欧芹

[kʌt] [miːt] [ɪn] [ˈveri] [θɪn] [strips] ; [trɪm] [ɒf] [ɪkˈses] [fæt] .
Cut **meat** **in** **very** **thin** **strips** ; **trim** **off** **excess** **fat** .
切 肉 在 非常 薄的 条状物 ; 修剪 离开 过量的 胖的 .

将肉切成细条；去掉多余的脂肪。

[braʊn] [miːt] [ænd; ənd] [ˈmʌʃrʊmz] [ɪn][ˈbʌtə(r)] .
Brown **meat** **and** **mushrooms** **in** **butter** .
棕色的 肉 和 蘑菇 在 黄油 .

用黄油将肉和蘑菇煎至棕色。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʌnjənz] .
Add **onions** .
添加 洋葱 .

加入洋葱。

[kəmˈbaɪn] [suːp] , [təˈmɑːtəʊ] [peɪst] [ænd; ənd] [ˈsiːznɪŋz] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [miːt] [ˈmɪkstə(r)] .
Combine **soup** , **tomato** **paste** **and** **seasonings** ; **add** **to** **meat** **mixture** .
结合 汤 , 番茄 粘贴 和 调味料 ; 添加 到 肉 混合物 .

将汤、番茄酱和调味料混合；加入肉馅中。

[ˈkʌvə(r)] ; [ˈsɪmə(r)] [fʊː(r); fə(r)][wʌn][ˈaʊə(r)] .
Cover ; **simmer** **for** **1** **hour** .
覆盖 ; 煨 为了 1 小时 .

盖上锅盖，小火慢炖1小时。

[dʒʌst][bɪˈfʊː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] , [stɜː(r)][ɪn][ˈsaʊə(r)] [kriːm] .
Just **before** **serving** , **stir** **in** **sour** **cream** .
只是 前 服务 , 搅拌 在 酸的 奶油 .

上菜前拌入酸奶油。

[ˈθɪkən] [ˈɡreɪvɪ] , [ɪf] [dɪˈzəɪəd] .
Thicken **gravy** , **if** **desired** .
加厚 肉汁 , 如果 想要的 .

如果需要，可将肉汁勾芡。

[sɜːv] [ɪn] [rɪŋ] [bʊ; əv] [ˈflʌfi] [hɒt] [raɪs] .
Serve **in** **ring** **of** **fluffy** **hot** **rice** .
服务 在 戒指 的 蓬松的 热的 米 .

盛入蓬松热腾腾的米饭圈中即可。

[ˈɡɑːnɪʃ] [wɪð] [ˈpɑːsli] .
Garnish **with** **parsley** .
装饰 和 香菜 .

撒上欧芹碎装饰。

[ˈswɪːdɪʃ] [ˈsaʊə(r)] [kriːm] [miːt] [bɔːlz]
Swedish **Sour** **Cream** **Meat** **Balls**
瑞典 酸的 奶油 肉 球

瑞典酸奶油肉丸

[ʃi:lɪd] — [faɪv] [s'ɜ:vɪŋz]
Yield — 5 Servings
屈服 — 5 份量

份量：5人份

[mi:t] [bɔ:lz] :
MEAT BALLS :
肉 球 :

肉丸：

½ [paʊndz] [graʊnd] [bi:f]
½ pounds ground beef
½ 磅 地面 牛肉

半磅碎牛肉

½ [kʌp] [faɪn][draɪ] [bred] [krʌmz]
½ cup fine dry bread crumbs
½ 杯子 美好的 干燥 面包 面包屑

半杯细干面包屑

[wʌn] ['mi:diəm] ['ʌnjən] , [ˈfaɪnli] [tʃɒpt]
1 medium onion , finely chopped
1 中等的 洋葱 , 精细地 切碎

1个中等大小的洋葱，切碎

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

¼ ['ti:spu:n] ['pepə(r)]
¼ teaspoon pepper
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

[wʌn] ['ti:spu:n] [draɪ] ['mʌstəd]
1 teaspoon dry mustard
1 茶匙 干燥 芥末

1茶匙干芥末

½ ['ti:spu:n] [tʃɒpt] [mɪkst] [hɜ:bs] ([taɪm] , [ˌprɪ'gɑ:nəʊ] , [seɪdʒ] , [ˈrəʊzməri] , [ˈmɑ:dʒərəm] ,
½ teaspoon chopped mixed herbs (thyme , oregano , sage , rosemary , marjoram ,
½ 茶匙 切碎 混合 草药 (百里香 , 牛至 , 圣人 , 迷迭香 , 马郁兰 ,
[ænd; ʌnd][ˈbæzɪ])
and basil)
和 罗勒)

½ 茶匙切碎的混合香草（百里香、牛至、鼠尾草、迷迭香、马郁兰和罗勒）

[wʌn] ['ti:spu:n] [pə'pri:kə; 'pæprɪkə]
1 teaspoon paprika
1 茶匙 辣椒

1茶匙辣椒粉

¼ [kʌp] [ˈbʌtə(r)]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

[kəm'baɪn] [ɔ:l][ðə; ði] [ɪn'ɡri:diənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Combine all the ingredients and mix well .
结合 全部 这 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[fɔ:m] ['ɪntu:] [mi:t] [bɔ:lz][ænd; ənd] [braʊn] [ɪn]['bʌtə(r)] .
Form into meat balls and brown in butter .
形式 进入 肉 球 和 棕色的 在 黄油 .

将肉捏成丸子，用黄油煎至金黄。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] - [mi:t] [bɔ:lz] [ə'baʊt][,tu:'tu:] ['ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)] .
This will make 10 meat balls about 2 inches in diameter .
这 将要 制作 - 肉 球 关于 2 英寸 在 直径 .

这样可以做出10个直径约2英寸的肉丸。

['mi:nwaɪl] , [prɪ'peə(r)][ðə; ði] [sɔ:s] . [naɪn]
Meanwhile , prepare the sauce . 9
同时 , 准备 这 酱 . 9

同时，准备酱汁。

['saʊə(r)] [kri:m] [tə'mɑ:təʊ] [sɔ:s] :
SOUR CREAM TOMATO SAUCE :
酸的 奶油 番茄 酱 :

酸奶油番茄酱：

1½ [kʌps]['wɔ:tə(r)]
1½ cups water
1½ 杯子 水

1.5 杯水

[,tu:'tu:] [bi:f] ['bu:jɒn; 'bu:jɔ̃][kju:bz]
2 beef bouillon cubes
2 牛肉 肉汤 立方体

2块牛肉浓汤宝

[wʌŋ][sɪks] - [əʊ 'zed] .
1 6 - oz :
1 6 - 盎司 :

6盎司

[kæn; kən][tə'mɑ:təʊ] [peɪst]
can tomato paste
能 番茄 粘贴

番茄酱

[,tu:'tu:] ['ti:spu:n] ['wɒstəʃə(r)] [sɔ:s]
2 teaspoons Worcestershire sauce
2 茶匙 伍斯特郡 酱

2茶匙伍斯特沙司

[,tu:'tu:] [kʌps] ['deəri]['saʊə(r)] [kri:m]
2 cups dairy sour cream
2 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[hi:t] [ðə; ði]['wɔ:tə(r)] , [eɪ di: 'di:] [bi:f] ['bu:jɒn; 'bu:jɔ̃][kju:bz] , [ænd; ənd][stɜ:(r)][ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .
Heat the water , add beef bouillon cubes , and stir until dissolved .
热 这 水 , 添加 牛肉 肉汤 立方体 , 和 搅拌 直到 溶解 .

将水加热，加入牛肉汤块，搅拌至溶解。

[eɪ di: 'di:][tə'mɑ:təʊ] [peɪst] [ænd; ənd] ['wɒstəʃə(r)] [sɔ:s] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] .
Add tomato paste and Worcestershire sauce and bring to a boil .
添加 番茄 粘贴 和 伍斯特郡 酱 和 带来 到 一个 熬 .

加入番茄酱和伍斯特沙司，煮沸。

[stɜː(r)][ɪn][ðə; ði][ˈsaʊə(r)] [kri:m] .
Stir in the sour cream .
搅拌 在 这 酸的 奶油 .

拌入酸奶油。

[pɔː(r)][ˈəʊvə(r)] [mi:t] [bɔːlz] [ænd; ənd] [ˈsɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl][ðə; ði][ˈsaʊə(r)]
Pour over meat balls and simmer for about 10 minutes or until the sour
倒 超过 肉 球 和 煨 为了 关于 - 分钟 或者 直到 这 酸的
[kri:m] [ɪz] [ˈhiːtɪd] [θruː] .
cream is heated through .
奶油 是 加热 通过 .

将酸奶油浇在肉丸上，小火慢炖约 10 分钟，或直至酸奶油完全加热。

[sɜːv] [əˈləʊn][ɔː(r)] [wɪð] [ˈnuːd(ə)lz][ɔː(r)][raɪs] .
Serve alone or with noodles or rice .
服务 独自的 或者 和 面条 或者 米 .

可单独食用，也可搭配面条或米饭。

[hæm][ˈnuːd(ə)l] [beɪk]
Ham Noodle Bake
火腿 面条 烤

火腿面条焗饭

[ˌtuːˈtuː][ˌkjuː ˈtiː] . [ˈkæsəɾəʊl]
2 qt . casserole
2 qt . 沙锅

2夸脱砂锅

[jiːld] — [eit] [sˈɜːvɪŋz]
Yield — 8 Servings
屈服 — 8 份量

份量：8人份

350° [ˌpriːˈhiːtɪd] [ˈʌv(ə)n] , - [ˈmɪnɪts]
350° preheated oven , 20 minutes
350° 预热 烤箱 , - 分钟

烤箱预热至350°，烤20分钟

[ˌtuːˈtuː][eit] - [əʊ ˈzed] . [ˈpækɪdʒɪz] [ˈnuːd(ə)lz] , [kʊkt]
2 8 - oz . packages noodles , cooked
2 8 - 盎司 . 包裹 面条 , 煮熟

包 8 盎司装熟面条

[wʌn][paʊnd] [daɪst] , [kʊkt] [hæm]
1 pound diced , cooked ham
1 磅 切丁 , 煮熟 火腿

1磅切丁熟火腿

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] [ˈʌnjən]
2 tablespoons chopped onion
2 汤匙 切碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

[wʌn][kʌp] [ˈkɒfi] [kri:m]
1 cup coffee cream
1 杯子 咖啡 奶油

杯咖啡奶油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
2 cups dairy sour cream
2 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[sɔːlt][ænd; ənd][ˈpepə(r)]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[ˈbʌtəd] [bred] [krʌmz]
Buttered bread crumbs
涂黄油的 面包 面包屑

黄油面包屑

[ɪn][ə; eɪ] [ˈbʌtəd] [tuːtuː] [kwɔːt] [ˈkæsərəʊl] [pʊt][ə; eɪ][ˈleɪə(r)][ɒv; əv][ˈnuːd(ə)lz][ænd; ənd][ə; eɪ][ˈleɪə(r)][ɒv; əv]
In a buttered 2 quart casserole put a layer of noodles and a layer of
在 一个 涂黄油的 2 夸脱 沙锅 放 一个 层 的 面条 和 一个 层 的
[hæm] .
ham .
火腿 .

在涂抹了黄油的2夸脱砂锅中，铺上一层面条和一层火腿。

[kəmˈbeɪn] [ˈʌnjən] , [ˈkɒfi] [kri:m] [ænd; ənd][ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ænd; ənd][pɔː(r)] ⅓ [ˈəʊvə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] .
Combine onion , coffee cream and sour cream and pour ⅓ over mixture .
结合 洋葱 , 咖啡 奶油 和 酸的 奶油 和 倒 ⅓ 超过 混合物 .

将洋葱、咖啡奶油和酸奶油混合，然后倒上三分之一的混合物。

[ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd][ˈpepə(r)] .
Season with salt and pepper .
季节 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒调味。

[rɪˈpiːt] [ʌnˈtɪl] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)][θri:] [ˈleɪəz] .
Repeat until there are 3 layers .
重复 直到 那里 是 3 层 .

重复以上步骤，直到形成 3 层。

[tɒp] [wɪð] [ˈbʌtəd] [bred] [krʌmz] .
Top with buttered bread crumbs .
顶部 和 涂黄油的 面包 面包屑 .

撒上涂抹了黄油的面包屑。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (350°) [fɔː(r); fə(r)][əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [krʌmz] [ɑː(r); ə(r)]
Bake in a moderate oven (350°) for about 20 minutes , or until crumbs are
烤 在 一个 缓和 烤箱 (350°) 为了 关于 - 分钟 , 或者 直到 面包屑 是
[braʊn] .
brown .
棕色的 .

在中等温度（350°）的烤箱中烘烤约 20 分钟，或直至面包屑呈棕色。

[ˈtʃɪkɪn] [pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə]
Chicken Paprika
鸡 辣椒

鸡肉辣椒粉

[jiːld] — [fɔːr] - [sɪks] [sˈɜːvɪŋz]
Yield 4 - 6 Servings
屈服 — 4 - 6 份量

份量：4-6人份

[θriː][tuː; tə][fɔːr] [ˈteɪbəlspuːnz] [ˈbʌtə(r)]
3 to 4 tablespoons butter
3 到 4 汤匙 黄油

3至4汤匙黄油

½ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈʌnjən]
½ cup chopped onion
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

[wʌn] [lɑːdʒ] [ˈfraɪɪŋ] [tʃɪkɪn] , [θriː][tuː; tə] 3½ [paʊndz]
1 large frying chicken , 3 to 3½ pounds
1 大的 煎炸 鸡 , 3 到 3½ 磅

只大炸鸡，3 至 3.5 磅

[pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə]
Paprika
辣椒

辣椒

1½ [tiːspuːn] [sɔːlt]
1½ teaspoons salt
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

[wʌn] [ˈbeɪˌliːf] , [ɪf] [dɪˈzaɪəd]
1 bayleaf , if desired
1 月桂叶 , 如果 想要的

1片月桂叶（如果需要）

½ [kʌp][ˈwɔːtə(r)]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

½ [paɪnt] ([wʌn][kʌp]) [ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]
½ pint (1 cup) dairy sour cream
½ 品脱 (1 杯子) 奶制品 酸的 奶油

半品脱（1 杯）乳酸奶油

[melt] [ˈbʌtə(r)][ɪn] [ˈhevi] [ˈfraɪɪŋ] [pæn] [wɪð] [taɪt] [ˈfɪtɪŋ] [ˈkʌvə(r)] .
Melt butter in heavy frying pan with tight fitting cover .
熔化 黄油 在 重的 煎炸 平底锅 和 紧的 配件 覆盖 .

在厚底煎锅中用密封盖融化黄油。

[eɪ diː ˈdiː] [ˈʌnjənz] [ænd; ənd] [kʊk] [ˈəʊvə(r)] [ˈveri] [ləʊ] [hiːt] [ʌnˈtɪl] [ˈʌnjənz] [luːz] [ˈkrɪspnəs] .
Add onions and cook over very low heat until onions lose crispness .
添加 洋葱 和 厨师 超过 非常 低的 热 直到 洋葱 失去 脆度 .

加入洋葱，用小火慢煮，直到洋葱失去脆感。

[pʊl] [ˈʌnjənz] [tuː; tə][wʌn][saɪd][ʊv; əv][pæn] .
Pull onions to one side of pan .
拉 洋葱 到 一 边 的 平底锅 .

将洋葱拨到锅的一侧。

[eɪ diː ˈdiː] [tʃɪkɪn] [kʌt][ɪn] [ˈpiːsɪz] [fɔː(r); fə(r)] [ˈsɜːvɪŋ] [ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)l] [ˈhevɪli] [wɪð] [pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə]
Add chicken cut in pieces for serving and sprinkle heavily with paprika
添加 鸡 切 在 件 为了 服务 和 撒 重度 和 辣椒

.
:
.

加入切好的鸡肉块，撒上大量的辣椒粉即可食用。

[kʊk] [ˈsləʊli] [fɔː(r); fə(r)][əˈbaʊt][faɪv] [ˈmɪnɪts] ([dʌz] [nɒt] [niːd] [tuː; tə] [braʊn]) .
Cook slowly for about 5 minutes (does not need to brown) .
厨师 缓慢地 为了 关于 5 分钟 (做 不是 需要 到 棕色的) .

慢煮约 5 分钟（无需煮至焦黄）。

[tɜ:n] .
Turn .
转动 .

转动。

[,ei di: 'di:][mɔ:(r)][pə'pri:kə; 'pæprɪkə][ʌn'tɪl] ['tʃɪkɪn] [ɪz] [wel] ['kəʊtɪd] .
Add more paprika until chicken is well coated .
添加 更多的 辣椒 直到 鸡 是出色地 涂层 .

加入更多辣椒粉，直到鸡肉均匀裹上为止。

([pə'pri:kə; 'pæprɪkə] [dɪ'pendz] [ə'pɒn][ɪts]['kʌlə(r)]['rɑ:ðə(r)][ðæn; ðən][ɪts]['fleɪvə(r)][fɔ:(r); fə(r)][ɪts] [mɑ:k] [pɒv; əv])
(**Paprika depends upon its color rather than its flavor for its mark of**)
(辣椒 取决于 之上 它是 颜色 相当 比 它是 味道 为了 它是 标记 的)
[dɪ'stɪŋkʃn] .)
distinction .)
区别 .)

(辣椒粉的标志是颜色而不是味道。)

[,ei di: 'di:] ['beɪ,lɪ:f] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ½ [kʌp][pɒv; əv]['wɔ:tə(r)] .
Add bayleaf , salt and ½ cup of water .
添加 月桂叶 , 盐 和 ½ 杯子 的 水 .

加入月桂叶、盐和半杯水。

['kʌvə(r)] ['taɪtlɪ] .
Cover tightly .
覆盖 紧紧 .

盖紧。

[kʊk] ['veri] ['sləʊli] [fɔ:(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] ['tʃɪkɪn] [ɪz]['tendə(r)] .
Cook very slowly for 45 minutes or until chicken is tender .
厨师 非常 缓慢地 为了 - 分钟 或者 直到 鸡 是 投标 .

用小火慢炖 45 分钟或直到鸡肉变软。

[tu:; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] , [,ei di: 'di:][ə; eɪ][bɪt][pɒv; əv]['wɔ:tə(r)] [ɪf] ['nesəsəri] .
To prevent sticking , add a bit of water if necessary .
到 防止 粘性 , 添加 一个 少量 的 水 如果 必要的 .

为防止粘连，必要时可加少量水。

[spu:n] [ðə; ði]['saʊə(r)] [kri:m] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , ['kʌvə(r)][ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [eɪt][tu:; tə] -
Spoon the sour cream over the chicken , cover and cook slowly 8 to 10
勺子 这 酸的 奶油 超过 这 鸡 , 覆盖 和 厨师 缓慢地 8 到 -
['mɪnɪts] [mɔ:(r)] .
minutes more .
分钟 更多的 .

将酸奶油舀到鸡肉上，盖上盖子，再慢煮 8 到 10 分钟。

[stɜ:(r)][ðə; ði] [kri:m] [daʊn] ['ɪntu:][ðə; ði][pə'pri:kə; 'pæprɪkə] [sɔ:s] .
Stir the cream down into the paprika sauce .
搅拌 这 奶油 向下 进入 这 辣椒 酱 .

将奶油搅拌入辣椒酱中。

[ə'reɪndʒ] ['tʃɪkɪn] [pɒn] [wɔ:m] ['plætə(r)][ænd; ənd][pɔ:(r)] [sɔ:s] ['əʊvə(r)][ɔ:l] . -
Arrange chicken on warm platter and pour sauce over all . 10
安排 鸡 在 温暖的 拼盘 和 倒 酱 超过 全部 . -

将鸡肉摆放在温热的盘子上，淋上酱汁。10

[vi:l] [tʃɒps] [ɪn]['saʊə(r)] [kri:m]
Veal Chops In Sour Cream
小牛肉 排骨 在 酸的 奶油

酸奶油小牛肉排

[ˈkʌvəd] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ]
Covered baking dish
涵盖 烘烤 盘子

带盖烤盘

[ˈjiːld] — [fɔːr] [sˈɜːvɪŋz]
Yield — 4 Servings
屈服 — 4 份量

份量：4人份

350° [ˌpriːˈhiːtɪd] [ˈʌv(ə)n]
350° preheated oven
350° 预热 烤箱

预热至350°的烤箱

[fɔːr] [liːn] [viːl] [tʃɒps]
4 lean veal chops
4 倾斜 小牛肉 排骨

4块瘦小牛肉排

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[sɔːlt][ænd; ənd][ˈpepə(r)]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[fɔːr] [lɑːdʒ] [ˈslaɪsɪz] [swiːt] [ˈʌnjən]
4 large slices sweet onion
4 大的 切片 甜的 洋葱

大片甜洋葱

¼ [kʌp][ˈwɔːtə(r)]
¼ cup water
¼ 杯子 水

¼ 杯水

[wʌn][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[ˈɡreɪtɪd][ˈpɑːməzæn; ˌpɑːməˈzæn] [tʃiːz]
Grated Parmesan cheese
磨碎的 帕尔马干酪 奶酪

磨碎的帕玛森奶酪

[braʊn] [tʃɒps] [ɪn][ˈbʌtə(r)][ɪn] [ˈfraɪɪŋ] [pæn] .
Brown chops in butter in frying pan .
棕色的 排骨 在 黄油 在 煎炸 平底锅 .

用黄油在煎锅中煎至猪排呈棕色。

[əˈreɪndʒ] [ɪn] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Arrange in baking dish .
安排 在 烘烤 盘子 .

放入烤盘中。

[sɔ:lɪ][ænd; ənd][ˈpepə(r)]
Salt and pepper
 盐 和 胡椒

盐和胡椒

[wʌŋ][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)][kri:m]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[tu:ˈtu:] [ˈteɪbəlspu:nz] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] [dɪl] [ˈpɪkl]
2 tablespoons finely chopped dill pickle
2 汤匙 精细地 切碎 莳萝 泡菜

2汤匙切碎的莳萝泡菜

[tu:ˈtu:] [ˈteɪbəlspu:nz] [mɪnst] [ˈʌnjən]
2 tablespoons minced onion
2 汤匙 剁碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

[tu:ˈtu:] [ˈteɪbəlspu:nz] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] [ɡri:n] [ˈpepə(r)]
2 tablespoons finely chopped green pepper
2 汤匙 精细地 切碎 绿色的 胡椒

2汤匙切碎的青椒

[wʌŋ] [ˈteɪblspu:n] [tʃɒpt] [ˈpɑ:slɪ]
1 tablespoon chopped parsley
1 汤匙 切碎 香菜

1汤匙切碎的欧芹

[wʌŋ] [ˈteɪblspu:n] [ˈlemən][dʒu:s]
1 tablespoon lemon juice
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

¼ [ˈti:spu:n] [draɪ] [ˈmʌstəd]
¼ teaspoon dry mustard
¼ 茶匙 干燥 芥末

¼茶匙干芥末

¼ [ˈti:spu:n] [swi:t] [ˈbæzl]
¼ teaspoon sweet basil
¼ 茶匙 甜的 罗勒

¼茶匙甜罗勒

[pəˈpri:kə; ˈpæprɪkə]
Paprika
辣椒

辣椒

[ə'reɪndʒ] [fɪ] [ɪn][ə; eɪ] [wel] [ˈbʌtəd] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪ] .
Arrange fish in a well buttered baking dish .
安排 鱼 在 一个 出色地 涂黄油 的 烘烤 盘子 .

将鱼放入涂抹了黄油的烤盘中。

[ˈsprɪŋk(ə)] [wɪð] [sɔ:lt][ænd; ənd][ˈpepə(r)] .
Sprinkle with salt and pepper .
撒 和 盐 和 胡椒 .

撒上盐和胡椒粉。

[kəmˈbaɪn] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈɡri:diənts] [ænd; ənd] [spred] [ɒn] [fɪ] .
Combine remaining ingredients and spread on fish .
结合 其余的 原料 和 传播 在 鱼 .

将剩余的食材混合，涂抹在鱼上。

[ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð] [pəˈpri:kə; ˈpæprɪkə][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 375° [ˈʌv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)] - - - [ˈmɪnɪts] [ɔ:(r)]
Sprinkle with paprika and bake in a 375° oven for 20 - 25 minutes or
撒 和 辣椒 和 烤 在 一个 375° 烤箱 为了 - - - 分钟 或者
[ʌnˈtɪl][ðə; ði] [fɪʃ] [fleɪks] [wen] [ˈtestɪd] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔ:k] .
until the fish flakes when tested with a fork .
直到 这 鱼 薄片 什么时候 测试 和 一个 叉 .

撒上辣椒粉，放入 375° 的烤箱烘烤 20-25 分钟，或直到用叉子测试时鱼肉呈片状为止。

[swɪs] [steɪk] [wɪð] [ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ˈɡreɪvɪ]
Swiss Steak With Sour Cream Gravy
瑞士 牛排 和 酸的 奶油 肉汁

瑞士牛排配酸奶油肉汁

[jɪ:lɪd] — [fɔ:r] [sˈɜ:vɪŋz]
Yield — 4 Servings
屈服 — 4 份量

份量：4人份

1½ [paʊndz] [raʊnd] [steɪk] ([θɪk] [sleɪs])
1½ pounds round steak (thick slice)
1½ 磅 圆形的 牛排 (厚的 片)

1.5磅厚切圆牛排

¼ [kʌp][ˈflaʊə(r)]
¼ cup flour
¼ 杯子 面粉

¼ 杯面粉

¼ [kʌp][ˈbʌtə(r)]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

1½ [kʌps][ˈwɔ:tə(r)]
1½ cups water
1½ 杯子 水

1.5 杯水

[tu:ˈtu:] [beɪ] [li:vz]
2 bay leaves
2 湾 树叶

2片月桂叶

[tu:ˈtu:] [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]
2 teaspoons salt
2 茶匙 盐

2茶匙盐

½ [pi: ˈti:] ([wʌn][kʌp]) [ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
½ pt (1 cup) dairy sour cream
½ pt (1 杯子) 奶制品 酸的 奶油

½品脱（1 杯）乳酸奶油

[waɪp] [steɪk] [wɪð] [ə; eɪ][dæmp] [klɒθ] .
Wipe steak with a damp cloth .
擦拭 牛排 和 一个 潮湿 布 .

用湿布擦拭牛排。

[paʊnd] [ˈflaʊə(r)][ˈɪntu:][,aɪ ˈti:] .
Pound flour into it .
磅 面粉 进入 它 .

将面粉捣入其中。

[melt][ˈbʌtə(r)][ɪn] [ˈskɪlɪt] [ænd; ənd][ˈsəʊteɪ] [steɪk] [ɪn] [ðɪs] , [ˈəʊvə(r)] [ləʊ] [hi:t] , [ʌn'tɪl] [braʊn] [ɒn][bəʊθ]
Melt butter in skillet and saute steak in this , over low heat , until browned on both
融化 黄油 在 煎锅 和 炒 牛排 在 这 , 超过 低的 热 , 直到 棕色 在 两个都
[sɑɪdz] .
sides .
侧面 .

在煎锅中融化黄油，用小火将牛排放入锅中煎至两面金黄。

[pɔ:(r)][ˈwɔ:tə(r)][ˈəʊvə(r)] [mi:t] .
Pour water over meat .
倒 水 超过 肉 .

往肉上浇水。

[,eɪ di: 'di:] [beɪ] [li:vz] [ænd; ənd][sɔ:lt] .
Add bay leaves and salt .
添加 湾 树叶 和 盐 .

加入月桂叶和盐。

[ˈkʌvə(r)][ænd; ənd] [ˈsɪmə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] 1½ [ˈaʊəz] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði] [mi:t] [ɪz][ˈtendə(r)] .
Cover and simmer for 1½ hours or until the meat is tender .
覆盖 和 煨 为了 1½ 小时 或者 直到 这 肉 是 投标 .

盖上盖子，小火慢炖 1.5 小时或直到肉变软。

[rɪ'mu:v] [ˈkʌvə(r)][ænd; ənd] [kən'tɪnju:] [tu;; tə] [kʊk] , [ə'laʊɪŋ] [məʊst][ɒv; əv][ðə; ði][ˈwɔ:tə(r)][tu;; tə]
Remove cover and continue to cook , allowing most of the water to
消除 覆盖 和 继续 到 厨师 , 允许 最多 的 这 水 到
[ɪ'væpəreɪt] .
evaporate .
蒸发 .

揭开盖子继续烹煮，让大部分水分蒸发掉。

[rɪ'mu:v] [steɪk] [ˈɒntə][hɒt] [ˈsɜ:vɪŋ] [ˈplætə(r)] .
Remove steak onto hot serving platter .
消除 牛排 到 热的 服务 拼盘 .

将牛排盛到热的餐盘上。

[,eɪ di: 'di:][ˈsaʊə(r)] [kri:m] [tu;; tə] [mi:t] [ˈdrɪpɪŋ] [ɪn] [ˈskɪlɪt] [ænd; ənd][blend] [wel] .
Add sour cream to meat drippings in skillet and blend well .
添加 酸的 奶油 到 肉 滴落物 在 煎锅 和 混合 出色地 .

在煎锅里加入酸奶油和肉汁，搅拌均匀。

[pɔ:(r)][ˈəʊvə(r)] [steɪk] [ænd; ənd] [sɜ:v] [æt; ət][wʌns] . -
Pour over steak and serve at once . 11
倒 超过 牛排 和 服务 在 一次 . -

将酱汁淋在牛排上，立即食用。11

[ləm] [stju:] [wɪð] [ˈsaʊə(r)] [kri:m]
Lamb Stew With Sour Cream
羊肉 炖 和 酸的 奶油

酸奶油炖羊肉

[ji:ld] — [fɔ:r] [s'ɜ:vɪŋz]
Yield — 4 Servings
屈服 — 4 份量

份量：4人份

[θri:] [ˈteɪbəl,spu:nz] [ˈflaʊə(r)]
3 tablespoons flour
3 汤匙 面粉

3汤匙面粉

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
2 **teaspoons** **salt**
2 茶匙 盐

2茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə]
2 **teaspoons** **paprika**
2 茶匙 辣椒

2茶匙辣椒粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈpepə(r)]
1 **teaspoon** **pepper**
1 茶匙 胡椒

1茶匙胡椒粉

[ˌtuːˈtuː][ˈel biː] .
2 **lb** **.**
2 磅 .

2磅

[læm] [ˈʃəʊldə(r)] , [kjuːbd]
lamb **shoulder** , **cubed**
羊肉 肩膀 , 立方

羊肩肉丁

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

¼ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈʌnjən]
¼ **cup** **chopped** **onion**
¼ 杯子 切碎 洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [kʊkt] [ɔː(r)] [kænd] [təˈmɑːtəʊz]
2 **cups** **cooked** **or** **canned** **tomatoes**
2 杯子 煮熟 或者 罐装 西红柿

杯煮熟或罐装番茄

[wʌn][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[kəmˈbaɪn] [ˈflaʊə(r)] , [sɔːlt] , [pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə][ænd; ənd][ˈpepə(r)] .
Combine **flour** , **salt** , **paprika** **and** **pepper** .
结合 面粉 , 盐 , 辣椒 和 胡椒 .

将面粉、盐、辣椒粉和胡椒粉混合。

[kəʊt] [ðə; ði] [miːt] [kjuːbz] [wɪð] [ðɪs] [ˈmɪkstʃə(r)] .
Coat **the** **meat** **cubes** **with** **this** **mixture** .
外套 这 肉 立方体 和 这 混合物 .

用这种混合物涂抹肉块。

[melt] [ˈbʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ][θriː] [kwɔːt] [ˈsɔːspən] .
Melt **butter** **in** **a** **3** **quart** **saucepan** .
融化 黄油 在 一个 3 夸脱 平底锅 .

在3夸脱的平底锅中融化黄油。

[eɪ diː ˈdiː] [miːt] [ænd; ənd] [tʃɒpt] [ˈʌnjən][ænd; ənd] [braʊn] [ˈlaɪtli] .
Add **meat** **and** **chopped** **onion** **and** **brown** **lightly** .
添加 肉 和 切碎 洋葱 和 棕色的 轻轻 .

加入肉和切碎的洋葱，略微翻炒至变色。

[ˈeɪ diː ˈdiː] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈflaʊə(r)] [ˈmɪkstʃə(r)] [ɪf] [ɔːl] [wəz; wəz] [nɒt] [juːst] [tuː; tə] [dredʒ] [ðə; ði] [miːt] .
Add remaining flour mixture if all was not used to dredge the meat .
添加 其余的 面粉 混合物 如果全部 曾是 不是 用过的 到 疏通 这 肉 .
如果剩余的面粉混合物没有全部用于裹肉，则将其添加回去。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .
充分搅拌。

[ˈeɪ diː ˈdiː] [təˈmɑːtəʊz] .
Add tomatoes .
添加 西红柿 .
加入西红柿。

[kʊk] [ˈəʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] [fɔː(r); fə(r)] [tuːˈtuː] [ˈaʊəz] .
Cook over low heat for 2 hours .
厨师 超过 低的 热 为了 2 小时 .
小火慢炖2小时。

[ˈeɪ diː ˈdiː] [əˈdɪʃən(ə)l] [təˈmɑːtəʊz] [ɔː(r)] [təˈmɑːtəʊ] [dʒuːs] [ɪf] [ˈnesəsəri] .
Add additional tomatoes or tomato juice if necessary .
添加 额外的 西红柿 或者 番茄 汁 如果 必要的 .
必要时可添加更多西红柿或番茄汁。

[dʒʌst] [bɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] [ˈkeəfəli] [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] [ˈsaʊə(r)] [kriːm] [ænd; ənd] [blend] [wel] .
Just before serving carefully stir in the sour cream and blend well .
只是 前 服务 小心 搅拌 在 这 酸的 奶油 和 混合 出色地 .
上菜前，轻轻拌入酸奶油并充分混合。

[ˈsaʊəkraʊt] [ˈguːlæʃ]
Sauerkraut Goulash
酸菜 炖牛肉
酸菜炖牛肉

[jiːld] — [fɔːr] [sˈɜːvɪŋz]
Yield — 4 Servings
屈服 — 4 份量
份量：4人份

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlspuːnz] [ˈbʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油
2汤匙黄油

[wʌn] [paʊnd] [liːn] [viːl] , [kjuːbd]
1 pound lean veal , cubed
1 磅 倾斜 小牛肉 , 立方
1磅瘦小牛肉，切丁

1½ [ˈtiːspuːn] [ˈkærəweɪ] [siːd]
1½ teaspoons caraway seed
1½ 茶匙 葛缕子 种子
1½茶匙葛缕子籽

1½ [ˈtiːspuːn] [dɪl]
1½ teaspoons dill
1½ 茶匙 莳萝
1½茶匙莳萝

[wʌn] [ˈmiːdiəm] [ˈʌnjən] , [slaɪst]
1 medium onion , sliced
1 中等的 洋葱 , 切片
1个中等大小的洋葱，切片

[wʌŋ][kʌp][ˈwɔːtə(r)]

1 cup water
1 杯子 水

杯水

[tuːtuː][kʌps] [ˈsaʊəkraʊt]

2 cups sauerkraut
2 杯子 酸菜

杯酸菜

[wʌŋ][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]

1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[melt][ˈbʌtə(r)][ænd; ənd] [braʊn] [vi:l] [ɪn][,aɪ ˈtiː][ˈəʊvə(r)] [ləʊ] [hi:t] .

Melt butter and brown veal in it over low heat .
融化 黄油 和 棕色的 小牛肉 在 它 超过 低的 热 .

用小火融化黄油，放入小牛肉煎至棕色。

[,eɪ diː ˈdiː][ˈkærəweɪ] , [dɪl] , [ˈʌŋjən][ænd; ənd][ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd] [ˈsɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][tuːtuː] [ˈaʊəz] .

Add caraway , dill , onion and water and simmer for 2 hours .
添加 葛缕子 , 莳萝 , 洋葱 和 水 和 煨 为了 2 小时 .

加入香芹籽、莳萝、洋葱和水，炖煮 2 小时。

[,eɪ diː ˈdiː][mɔː(r)][ˈwɔːtə(r)] [ɪf] [ˈnesəsəri] [səʊ][ðæt][ðə; ði] [mi:t] [dʌz] [nɒt] [brɪˈkʌm] [draɪ] .

Add more water if necessary so that the meat does not become dry .
添加 更多的 水 如果 必要的 所以 那 这 肉 做 不是 变得 干燥 .

必要时可添加更多水，以免肉变干。

[,eɪ diː ˈdiː] [ˈsaʊəkraʊt] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

Add sauerkraut and bring to the boiling point .
添加 酸菜 和 带来 到 这 沸腾 观点 .

加入酸菜，煮沸。

[mɪks][ɪn][ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət][wʌns] .

Mix in sour cream and serve at once .
混合 在 酸的 奶油 和 服务 在 一次 .

拌入酸奶油，立即食用。

[ˌstʌft] [vi:l] [bɜːdz]

Stuffed Veal Birds
填充 小牛肉 鸟类

酿小牛肉鸟

[jiːld] — [fɔːr] [sˈɜːvɪŋz]

Yield — 4 Servings
屈服 — 4 份量

份量：4人份

[fɔːr] [vi:l] [steɪks] , [kʌt] [ˈveri] [θɪn]

4 veal steaks , cut very thin
4 小牛肉 牛排 , 切 非常 薄的

4块切得很薄的小牛肉排

1¼ [kʌps] [sɒft] [bred] [kjuːbz]

1¼ cups soft bread cubes
1¼ 杯子 柔软的 面包 立方体

1¼ 杯软面包丁

½ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈseləri]

½ cup chopped celery
½ 杯子 切碎 芹菜

半杯切碎的芹菜

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [tʃɒpt] [ˈʌnjən]
2 teaspoons chopped onion
2 茶匙 切碎 洋葱

2茶匙切碎的洋葱

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[ˈpepə(r)]
Pepper
胡椒

胡椒

⅛ [ˈtiːspuːn] [seɪdʒ]
⅛ teaspoon sage
⅛ 茶匙 圣人

⅛茶匙鼠尾草

[faɪv] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)] , [ˈmeltɪd]
5 tablespoons butter , melted
5 汤匙 黄油 , 融化

5汤匙融化的黄油

½ [kʌp] [mɪlk] , [ˈskɔːldɪd]
½ cup milk , scalded
½ 杯子 牛奶 , 烫伤

半杯牛奶，烫过

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)]
3 tablespoons butter
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

[wʌn] [kʌp] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)]
1 cup hot water
1 杯子 热的 水

杯热水

2½ [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊə(r)]
2½ tablespoons flour
2½ 汤匙 面粉

2.5汤匙面粉

[wʌn] [kʌp] [ˈdeəri] [ˈsaʊə(r)] [kriːm]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[kəmˈbaɪn] [bred] [kjuːbz] , [ˈseləri] , [ˈʌnjən] , [ˈsiːznɪŋz] , [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] [ænd; ənd] [mɪlk] .
Combine bread cubes , celery , onion , seasonings , melted butter and milk .
结合 面包 立方体 , 芹菜 , 洋葱 , 调味料 , 融化 黄油 和 牛奶 .

将面包丁、芹菜、洋葱、调味料、融化的黄油和牛奶混合在一起。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[pʊt] [ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [ˈstʌfɪŋ] [ɒn] [iːt] [piːs] [ɒv; əv] [miːt] .
Put 2 tablespoons of stuffing on each piece of meat .
放 2 汤匙 的 馅 在 每个 片 的 肉 .

在每块肉上放2汤匙馅料。

[rəʊl] ; [ˈfɑːs(ə)n] [wɪð] [ˈtuːθ,pɪks] .
Roll ; fasten with toothpicks .
卷 ； 系 和 牙签 .

卷起；用牙签固定。

[rəʊl][ɪn][ˈflaʊə(r)] .
Roll in flour .
卷 在 面粉 .

裹上面粉。

[braʊn] [mi:t] [ɪn][ˈbʌtə(r)] .
Brown meat in butter .
棕色的 肉 在 黄油 .

用黄油煎至肉变色。

[,eɪ diː ˈdiː][ˈwɔːtə(r)] , [ˈkʌvə(r)][ænd; ənd] [ˈsɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][wʌn][ˈaʊə(r)] .
Add water , cover and simmer for 1 hour .
添加 水 , 覆盖 和 煨 为了 1 小时 .

加水，盖上盖子，小火慢炖1小时。

[rɪˈmuːv] [mi:t] [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ˈtuːθ,pɪks] .
Remove meat and take out toothpicks .
消除 肉 和 拿 出去 牙签 .

取出肉块和牙签。

[mɪks][ˈflaʊə(r)] [wɪð] [ˈsaʊə(r)] [kriːm] [ænd; ənd][,eɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [mi:t] [ˈgreɪvɪ] .
Mix flour with sour cream and add to meat gravy .
混合 面粉 和 酸的 奶油 和 添加 到 肉 肉汁 .

将面粉与酸奶油混合，加入肉汁中。

[pleɪs] [vi:l] [bɜːdz] [bæk] [ɪn][ˈgreɪvɪ][ænd; ənd] [kʊk] [ˈəʊvə(r)] [ləʊ] [hi:t] [ʌnˈtɪl] [ˈgreɪvɪ] [ˈθɪkən] . -
Place veal birds back in gravy and cook over low heat until gravy thickens . 12
地方 小牛肉 鸟类 后退 在 肉汁 和 厨师 超过 低的 热 直到 肉汁 增厚 . -

将小牛肉放回肉汁中，用小火慢炖至肉汁浓稠。12

[ˈvedʒtəb(ə)lɪz]
vegetables
蔬菜

蔬菜

[griːn] [biːnz] [suːˈpriːm; sjuːˈpriːm]
Green Beans Supreme
绿色的 豆子 最高

顶级青豆

[wʌn][,kjuː ˈtiː] . [ˈʃæləʊ] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ]
1 qt . shallow baking dish
1 qt . 浅的 烘烤 盘子

1夸脱浅烤盘

[jiːld] — [fɔːr] [sˈɜːvɪŋz]
Yield — 4 Servings
屈服 — 4 份量

份量：4人份

⅓ [kʌp] [mɪnst] [ˈʌnjən]
⅓ cup minced onion
⅓ 杯子 剁碎 洋葱

三分之一杯切碎的洋葱

[,tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəʌˌspuːnz] [ˈflaʊə(r)]
2 tablespoons flour
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

¹/₄ [ˈtiːspuːn] [ˈpepə(r)]
¹/₄ teaspoon pepper
¹/₄ 茶匙 胡椒

¹/₄茶匙胡椒粉

[wʌn][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [ˈfrentʃ] [ˈstɑɪl] [ˈɡriːn] [ˈbiːnz] , [kʊkt] , [kænd] [ɔː(r)][ˈfrəʊz(ə)n]
2 cups French style green beans , cooked , canned or frozen
2 杯子 法语 风格 绿色的 豆子 , 煮熟 , 罐装 或者 冷冻

杯法式四季豆，煮熟、罐装或冷冻均可。

¹/₂ [kʌp][ˈɡreɪtɪd] [ˈʃɑːp] [ˈtʃedə(r)] [ˈtʃiːz]
¹/₂ cup grated sharp cheddar cheese
¹/₂ 杯子 磨碎的 锋利的 切达干酪 奶酪

半杯磨碎的浓味切达奶酪

[ˈsɪmə(r)] [ˈʌnjən] [ɪn] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] .
Simmer onion in melted butter .
煨 洋葱 在 融化 黄油 .

用融化的黄油慢炖洋葱。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈflaʊə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][ˈpepə(r)][ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Add flour , salt , and pepper and mix well .
添加 面粉 , 盐 , 和 胡椒 和 混合 出色地 .

加入面粉、盐和胡椒粉，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈsaʊə(r)] [kriːm] [ænd; ənd] [hiːt] [θruː] .
Add sour cream and heat through .
添加 酸的 奶油 和 热 通过 .

加入酸奶油并加热至熟透。

[blend] [wɪð] [kʊkt] [ˈbiːnz] [ænd; ənd][pɔː(r)][ɪntuː][ə; eɪ] [ˈʃæləʊ] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Blend with cooked beans and pour into a shallow baking dish .
混合 和 煮熟 豆子 和 倒 进入 一个 浅的 烘烤 盘子 .

与煮熟的豆子混合，倒入浅烤盘中。

[tɒp] [wɪð] [ˈɡreɪtɪd] [ˈtʃiːz] [ænd; ənd] [beɪk] [æ; ət] 350° [fɔː(r); fə(r)] - [ˈmɪnɪts] .
Top with grated cheese and bake at 350° for 15 minutes .
顶部 和 磨碎的 奶酪 和 烤 在 350° 为了 - 分钟 .

撒上磨碎的奶酪，放入预热至 350° 的烤箱烘烤 15 分钟。

[ˈsaʊə(r)] [kriːm] [ˈskæləpt; ˈskɒləpt][pəˈteɪtəʊz]
Sour Cream Scalloped Potatoes
酸的 奶油 扇贝状的 土豆

酸奶油焗土豆

[wʌn][ˌkjuː ˈtiː] . [ˈkæsərəʊl]
1 qt . casserole
1 qt . 沙锅

1夸脱砂锅

[ˈjiːld] — [saɪks] [sɪˈvɪŋz]
Yield — 6 Servings
屈服 — 6 份量

份量：6人份

350° [ˌpriːˈhiːtɪd] [ˈʌv(ə)n] , - - - [mɪn] .
350° preheated oven , 20 - 25 min .
350° 预热 烤箱 , - - - 最小 :

烤箱预热至 350°，烤 20-25 分钟。

[fɔːr][kʌps] [slaɪst] [kʊkt] [pəˈteɪtəʊz]
4 cups sliced cooked potatoes
4 杯子 切片 煮熟 土豆

4杯切片熟土豆

½ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈʌnjən]
½ cup chopped onion
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈwɔːtə(r)]
2 tablespoons water
2 汤匙 水

2汤匙水

[tuːˈtuː] [egz] , [wel] [ˈbiːt(ə)n]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[dæʃ] [ˈpepə(r)]
Dash pepper
短跑 胡椒

达什辣椒

[wʌn][kʌp] [ˈʃredɪd] [ʃɑːp] [ˈtʃedə(r)] [tʃiːz]
1 cup shredded sharp cheddar cheese
1 杯子 碎 锋利的 切达干酪 奶酪

杯切碎的浓味切达奶酪

[kʊk] [pəˈteɪtəʊz][ɪn][ˈsɔːlɪd][ˈwɔːtə(r)][ʌnˈtɪl] [dʌn] .
Cook potatoes in salted water until done .
厨师 土豆 在 咸的 水 直到 完毕 :

土豆用盐水煮熟。

[ˈsəʊteɪ][ˈʌnjən][ɪn][ˈbʌtə(r)] .
Saute onion in butter .
炒 洋葱 在 黄油 :

用黄油炒洋葱。

[kəm'baɪn] [wɪð] ['saʊə(r)] [kri:m] , ['wɔ:tə(r)] , [egz] , [sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
Combine with sour cream , water , eggs , salt and pepper .
结合 和 酸的 奶油 , 水 , 鸡蛋 , 盐 和 胡椒 .
与酸奶油、水、鸡蛋、盐和胡椒粉混合。

[pleɪs] [pə'tetətəʊz][ɪn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [wʌn][kju: 'ti:] . ['kæsərəʊl] .
Place potatoes in a buttered 1 qt . casserole .
地方 土豆 在 一个 涂黄油的 1 qt . 沙锅 .
将土豆放入涂有黄油的1夸脱砂锅中。

[pɔ:(r)]['saʊə(r)] [kri:m] [sɔ:s] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .
Pour sour cream sauce over them .
倒 酸的 奶油 酱 超过 他们 .
淋上酸奶油酱。

[tɒp] [wɪð] ['fredɪd] [tʃi:z] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 350° ['ʌv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)] - - - ['mɪnɪts] .
Top with shredded cheese and bake in a 350° oven for 20 - 25 minutes .
顶部 和 碎 奶酪 和 烤 在 一个 350° 烤箱 为了 - - - 分钟 .
撒上碎奶酪，放入 350° 的烤箱烘烤 20-25 分钟。

[kɔ:n] [ɪn]['saʊə(r)] [kri:m]
Corn In Sour Cream
玉米 在 酸的 奶油
酸奶油玉米

[ji:ld] — [fɔ:r] [s'ɜ:vɪŋz]
Yield — 4 Servings
屈服 — 4 份量
份量：4人份

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油
2汤匙黄油

¼ [kʌp] [tʃɒpt] ['ʌŋjən]
¼ cup chopped onion
¼ 杯子 切碎 洋葱
¼ 杯切碎的洋葱

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] [tʃɒpt] [gri:n] ['pepə(r)]
2 tablespoons chopped green pepper
2 汤匙 切碎 绿色的 胡椒
2汤匙切碎的青椒

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] ['flaʊə(r)]
2 tablespoons flour
2 汤匙 面粉
2汤匙面粉

[tu:'tu:] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
2 teaspoons salt
2 茶匙 盐
2茶匙盐

¼ ['ti:spu:n] ['pepə(r)]
¼ teaspoon pepper
¼ 茶匙 胡椒
¼茶匙胡椒粉

[wʌn][kʌp]['wɔ:tə(r)]
1 cup water
1 杯子 水
杯水

[wʌŋ][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[tuːtuː][kʌps] [kʊkt] , [kænd] ɔː(r)][ˈfrəʊz(ə)n] [kɔːn]
2 cups cooked , canned or frozen corn
2 杯子 煮熟 , 罐装 或者 冷冻 玉米

杯煮熟的、罐装的或冷冻的玉米

[ˈsəʊteɪ][ˈʌŋjən][ænd; ənd] [ɡriːn] [ˈpepə(r)][ɪn][ˈbʌtə(r)][ɪn] [ˈsɔːspən] .
Saute onion and green pepper in butter in saucepan .
炒 洋葱 和 绿色的 胡椒 在 黄油 在 平底锅 .

用黄油在平底锅中炒香洋葱和青椒。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈflaʊə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd][ˈpepə(r)][ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Add flour , salt and pepper and mix well .
添加 面粉 , 盐 和 胡椒 和 混合 出色地 .

加入面粉、盐和胡椒粉，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd][ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌnˈtɪl] [ˈθɪkənd] .
Add water and sour cream and stir until thickened .
添加 水 和 酸的 奶油 和 搅拌 直到 增稠 .

加入水和酸奶油，搅拌至浓稠。

[juːz] [ˈmiːdiəm] [hiːt] [fɔː(r); fə(r)] [ˈkʊkɪŋ] .
Use medium heat for cooking .
使用 中等的 热 为了 烹饪 .

用中火烹饪。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [kɔːn] [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌnˈtɪl][ðə; ði] [kɔːn] [ɪz] [ˈhiːtɪd] [θruː] .
Add corn and stir until the corn is heated through .
添加 玉米 和 搅拌 直到 这 玉米 是 加热 通过 .

加入玉米粒，翻炒至玉米粒完全加热。

[sɜːv] [æt; ət][wʌns] . -
Serve at once . 13
服务 在 一次 . -

立即食用。13

[beɪkt] [biːts] [ˌdʒuːlɪˈen]
Baked Beets Julienne
烘焙 甜菜 朱莉安

烤甜菜丝

1½ [kjuː ˈtiː] . [ˈkæsəɾəʊl]
1½ qt . casserole
1½ qt . 沙锅

1.5夸脱砂锅

[jiːld] — [sɪks] [sˈɜːvɪŋz]
Yield — 6 Servings
屈服 — 6 份量

份量：6人份

350° [ˈʌv(ə)n] , - - - [mɪn] .
350° oven , 25 - 30 min .
350° 烤箱 , - - - 最小 .

350°烤箱，25-30分钟。

[fɔːr][kʌps][ˌdʒuːlɪˈen] [biːts] , [dreɪnd]
4 cups Julienne beets , drained
4 杯子 朱莉安 甜菜 , 排水

4 杯切丝甜菜根，沥干水分

[wʌŋ][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

¼ [kʌp] [bi:t] [ˈlɪkwɪd]
¼ cup beet liquid
¼ 杯子 甜菜 液体

¼ 杯甜菜根汁

[tu:ˈtu:] [ˈteɪbəlspu:nz] [ˈlemən][dʒu:s]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[tu:ˈtu:] [ˈteɪbəlspu:nz] [ˈɡreɪtɪd] [ˈʌnjən]
2 tablespoons grated onion
2 汤匙 磨碎的 洋葱

2汤匙磨碎的洋葱

[sɔ:lt][ænd; ənd][ˈpepə(r)]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

½ [kʌp] [ˈbʌtəd] [bred] [krʌmz]
½ cup buttered bread crumbs
½ 杯子 涂黄油的面包 面包屑

半杯涂抹黄油的面包屑

[kəmˈbaɪn] [ɔ:l] [ɪnˈɡri:diənts] [ɪkˈsept] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][mɪks] [ˈlaɪtli] .
Combine all ingredients except bread crumbs and mix lightly .
结合 全部 原料 除了 面包 面包屑 和 混合 轻轻 .

将除面包屑外的所有材料混合，轻轻搅拌。

[tɜ:n] [ˈɪntu:][ə; eɪ] [ˈbʌtəd] 1½ [kwɔ:t] [ˈkæsəɹəʊl] .
Turn into a buttered 1½ quart casserole .
转动 进入 一个 涂黄油的 1½ 夸脱 沙锅 .

做成一个涂了黄油的1.5夸脱砂锅菜。

[tɒp] [wɪð] [ˈbʌtəd] [krʌmz] .
Top with buttered crumbs .
顶部 和 涂黄油的面包屑 .

撒上黄油面包屑。

[beɪk] [æt; ət] 350° [əˈbaʊt] - - - [ˈmɪnɪts] .
Bake at 350° about 25 - 30 minutes .
烤 在 350° 关于 - - - 分钟 .

以 350° 烘烤约 25-30 分钟。

[əˈspærəɡəs] [wɪð] [ˈhɔ:srædɪʃ] - [ˈsaʊə(r)] [kri:m] [sɔ:s]
Asparagus With Horseradish - Sour Cream Sauce
芦笋 和 辣根 - 酸的 奶油 酱

芦笋配辣根酸奶油酱

[ji:ld] — [sɪks] [sˈɜ:vɪŋz]
Yield — 6 Servings
屈服 — 6 份量

份量：6人份

[tu:ˈtu:][ˈelˈbi:ˈes] .
2 lbs .
2 磅 .

2磅

[ə'spærəgəs] [spiə] [ɔ:(r)][tu:'tu:]['bɒksɪz]['frəʊz(ə)n][ə'spærəgəs]
asparagus spears or 2 boxes frozen asparagus
芦笋 长矛 或者 2 盒子 冷冻 芦笋
新鲜芦笋或两盒冷冻芦笋

½ [kʌp]['deəri]['saʊə(r)] [kri:m]
½ cup dairy sour cream
½ 杯子 奶制品 酸的 奶油
半杯酸奶油

¼ [kʌp] [dreɪnd] ['hɔ:srædɪ]
¼ cup drained horseradish
¼ 杯子 排水 辣根
¼ 杯沥干水分的辣根

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐
¼茶匙盐

[fju:] [greɪnz] [keɪ'en] [ɔ:(r)] ⅛ ['ti:spu:n] [pə'pri:kə; 'pæprɪkə]
Few grains cayenne or ⅛ teaspoon paprika
很少 谷物 辣椒 或者 ⅛ 茶匙 辣椒
少许辣椒粉或1/8茶匙甜椒粉

[kʊk] [ə'spærəgəs][ɪn][ə; eɪ] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔ:ltɪd]['wɔ:tə(r)][ʌn'tɪl]['tendə(r)] .
Cook asparagus in a small amount of boiling salted water until tender .
厨师 芦笋 在 一个 小的 数量 的 沸腾 咸的 水 直到 投标 .
将芦笋放入少量沸腾的盐水中煮至软嫩。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

50 (50 Wonderful Ways to Use Lucerne Sour Cream,)

第2/3页

[dreɪn] .
Drain .
流走 .

流走。

[ˈmiːnwaɪl] [meɪk] [sɔːs] .
Meanwhile make sauce .
同时 制作 酱 .

与此同时，制作酱汁。

[tuː; tə][ˈsaʊə(r)] [kriːm] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈhɔːsrædɪʃ] [ænd; ənd] [ˈsiːznɪŋz] [ænd; ənd][blend] .
To sour cream add horseradish and seasonings and blend .
到 酸的 奶油 添加 辣根 和 调味料 和 混合 .

在酸奶油中加入辣根和调味料，搅拌均匀。

[sɜːv] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [kʊkt] [əˈspærəɡəs] .
Serve over the cooked asparagus .
服务 超过 这 煮熟 芦笋 .

将汤汁浇在煮熟的芦笋上即可。

[ˈsæləd] [ˈdresɪŋz]
salad dressings
沙拉 敷料

沙拉酱

[ˈpaɪnæp(ə)l] [kriːm] [ˈdresɪŋ]
Pineapple Cream Dressing
菠萝 奶油 敷料

菠萝奶油酱

[jiːld] — 1½ [kʌps]
Yield — 1½ Cups
屈服 — 1½ 杯子

产量——1.5 杯

⅓ [kʌp] [krʌʃt] [ˈpaɪnæp(ə)l] , [dreɪnd]
⅓ cup crushed pineapple , drained
⅓ 杯子 碎 菠萝 , 排水

1/3 杯压碎的菠萝，沥干水分

⅓ [kʌp][ˈpaɪnæp(ə)l] [ˈsɪrəp] [frəm; frəm] [kænd] [ˈpaɪnæp(ə)l]
⅓ cup pineapple syrup from canned pineapple
⅓ 杯子 菠萝 糖浆 从 罐装 菠萝

1/3 杯罐装菠萝汁

[tuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈʊɡə(r)]
2 teaspoons sugar
2 茶匙 糖

2茶匙糖

⅛ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[wʌn][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[blend] [fɜːst][fɔː(r)] [ɪnˈɡriːdiənts] [təˈgeðə(r)] .
Blend **first** **four** **ingredients** **together** .
混合 第一的 四 原料 一起 .

将前四种原料混合在一起。

[fəʊld][ɪn][ðə; ði][ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Fold **in** **the** **sour** **cream** **and** **mix** **well** .
折叠 在 这 酸的 奶油 和 混合 出色地 .

拌入酸奶油并搅拌均匀。

[sɜːv] [wɪð] [fru:t][ˈsæləd][ɔː(r)][kəʊl] [slɔː] .
Serve **with** **fruit** **salad** **or** **cole** **slaw** .
服务 和 水果 沙拉 或者 油菜 凉拌卷心菜 .

可搭配水果沙拉或凉拌卷心菜食用。

[ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ˈdresɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [ˈʃrɪmp]
Sour **Cream** **Dressing** **for** **Shrimp**
酸的 奶油 敷料 为了 虾

酸奶油虾酱

[ˈjiːld] — [wʌn][kʌp]
Yield **—** **1** **Cup**
屈服 — 1 杯子

产量——1 杯

[fɔːr][ˈslaɪsɪz][ˈbeɪkən]
4 **slices** **bacon**
4 切片 熏肉

4片培根

[wʌn][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlspuːnz] [ˈtærəɡən] [ˈvɪnɪɡə(r)]
2 **tablespoons** **tarragon** **vinegar**
2 汤匙 龙蒿 醋

2汤匙龙蒿醋

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈɡreɪtɪd] [ˈʌŋjən] ([ˈɒpjən(ə)l])
1 **teaspoon** **grated** **onion** (**optional**)
1 茶匙 磨碎的 洋葱 (选修的)

1茶匙磨碎的洋葱（可选）

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[pæn] - [brɔɪl][ˈbeɪkən] [ˈsləʊli] [ʌnˈtɪl] [krɪsp] .
Pan - **broil** **bacon** **slowly** **until** **crisp** .
平底锅 - 烤 熏肉 缓慢地 直到 脆 .

用平底锅小火煎培根至酥脆。

[rɪˈmuːv] [aɪˈtiː][frɒm; frəm][ðə; ði][pæn][ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn][ˈpeɪpə(r)] [ˈtaʊəlz] [tuː; tə][dreɪn] .
Remove **it** **from** **the** **pan** **and** **place** **on** **paper** **towels** **to** **drain** .
消除 它 从 这 平底锅 和 地方 在 纸 毛巾 到 流走 .

将它从锅中取出，放在厨房纸巾上沥干水分。

[ˈlet] [ˈbeɪkən] [ˈdrɪpɪŋ] [kuːl] .
Let bacon drippings cool .
让 熏肉 滴落物 凉爽的 .

让培根油冷却。

[tʃɒp] [ˈbeɪkən] [faɪn] .
Chop bacon fine .
劈 熏肉 美好的 .

将培根切成细末。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbeɪkən] [ˈdrɪpɪŋ] to14
Add bacon drippings to14
添加 熏肉 滴落物 to14

将培根油加入14

[ˈsaʊə(r)] [kriːm] , [ˈbiːtɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] .
sour cream , beating with a fork .
酸的 奶油 , 殴打 和 一个 叉 .

酸奶油，用叉子搅打。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈvɪnɪɡə(r)] , [ˈʌŋjən] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈbeɪkən] .
Add vinegar , onion , salt and bacon .
添加 醋 , 洋葱 , 盐 和 熏肉 .

加入醋、洋葱、盐和培根。

[tʃɪl] [ˈdresɪŋ] [ˈθʌrəli] .
Chill dressing thoroughly .
寒意 敷料 彻底 .

将酱汁彻底冷却。

[ˈdresɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [keɪpt] [ɪn] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ˈsevrəl] [deɪz] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈtaɪtli] [ˈkʌvəd] [dʒɑː(r)] .
Dressing may be kept in refrigerator for several days in a tightly covered jar .
敷料 可能 是 保留 在 冰箱 为了 一些 天 在 一个 紧紧 涵盖 罐 .

沙拉酱可以装在密封罐中，放在冰箱里保存几天。

[ˈsaʊə(r)] [kriːm] [ˈsæləd] [ˈdresɪŋ]
Sour Cream Salad Dressing
酸的 奶油 沙拉 敷料

酸奶油沙拉酱

[ˈjiːld] — 2¼ [kʌps]
Yield — 2¼ Cups
屈服 — 2¼ 杯子

产量——2¼ 杯

[θɹiː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʃʊɡə(r)]
3 tablespoons sugar
3 汤匙 糖

3汤匙糖

[θɹiː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊə(r)]
3 tablespoons flour
3 汤匙 面粉

3汤匙面粉

[wʌŋ] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

⅓ [ˈtiːspuːn] [waɪt] [ˈpepə(r)]
⅓ teaspoon white pepper
⅓ 茶匙 白色的 胡椒

⅓茶匙白胡椒粉

$\frac{1}{4}$ [ˈtiːspuːn] [pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə]
 $\frac{1}{4}$ **teaspoon** **paprika**
 $\frac{1}{4}$ 茶匙 辣椒

$\frac{1}{4}$ 茶匙辣椒粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [draɪ] [ˈmʌstəd]
1 **teaspoon** **dry** **mustard**
1 茶匙 干燥 芥末

1茶匙干芥末

[tuːˈtuː] [egz] , [ˈslaɪtli] [ˈbiːt(ə)n]
2 **eggs** , **slightly** **beaten**
2 鸡蛋 , 轻微地 被打败

2个鸡蛋，略微打散

$\frac{1}{2}$ [kʌp][ˈvɪnɪgə(r)]
 $\frac{1}{2}$ **cup** **vinegar**
 $\frac{1}{2}$ 杯子 醋

半杯醋

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

$1\frac{1}{2}$ [kʌps][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]
 $1\frac{1}{2}$ cups **dairy** **sour** **cream**
 $1\frac{1}{2}$ 杯子 奶制品 酸的 奶油

1.5 杯乳酸奶油

[mɪks][draɪ] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Mix **dry** **ingredients** .
混合 干燥 原料 .

混合干性材料。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [egz] [tuː; tə][ˈvɪnɪgə(r)] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][draɪ] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Add **eggs** **to** **vinegar** ; **add** **to** **dry** **ingredients** .
添加 鸡蛋 到 醋 ; 添加 到 干燥 原料 .

将鸡蛋加入醋中；再加入干料中。

[kʊk] [ˈəʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɒnstəntli] [ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] .
Cook **over** **low** **heat** , **stirring** **constantly** **until** **smooth** **and** **thick** .
厨师 超过 低的 热 , 搅拌 不断地 直到 光滑的 和 厚的 .

用小火慢煮，不断搅拌至顺滑浓稠。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈbʌtə(r)] ; [blend] .
Add **butter** ; **blend** .
添加 黄油 ; 混合 .

加入黄油；搅拌均匀。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [hiːt] ; [stɜː(r)][ɪn][ˈsaʊə(r)] [kriːm] .
Remove **from** **heat** ; **stir** **in** **sour** **cream** .
消除 从 热 ; 搅拌 在 酸的 奶油 .

离火；拌入酸奶油。

[tʃɪl] .
Chill .
寒意 .

寒意。

[ˈsaʊə(r)] [kriːm] [ˈdresɪŋ]
Sour **Cream** **Dressing**
酸的 奶油 敷料

酸奶油酱

[wʌn][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[wʌn] [ˈteɪblspu:n] [tʃɒpt] [tʃaɪvz] [ɔ:(r)] [mɪnst] [ˈʌnjən]
1 tablespoon chopped chives or minced onion
1 汤匙 切碎 细香葱 或者 剁碎 洋葱

1汤匙切碎的细香葱或洋葱末

[tu:ˈtu:] [ˈteɪbəlˌspu:nz] [ˈvɪnɪɡə(r)] ([ˈtærəɡən] [ɪz] [ˈeksələnt])
2 tablespoons vinegar (tarragon is excellent)
2 汤匙 醋 (龙蒿 是 出色的)

2汤匙醋（龙蒿醋最佳）

¼ [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ [ˈti:spu:n] [blæk] [ˈpepə(r)]
¼ teaspoon black pepper
¼ 茶匙 黑色的 胡椒

¼茶匙黑胡椒

¼ [ˈti:spu:n] [ˈʃʊɡə(r)]
¼ teaspoon sugar
¼ 茶匙 糖

¼茶匙糖

½ [kʌp] [ˌmeɪəˈneɪz] [ɔ:(r)] [kʊkt] [ˈsæləd] [ˈdresɪŋ]
½ cup mayonnaise or cooked salad dressing
½ 杯子 蛋黄酱 或者 煮熟 沙拉 敷料

半杯蛋黄酱或熟沙拉酱

[mɪks][ɔ:l] [ɪnˈɡri:diənts] [təˈgeðə(r)] [ˈkeəfəli] , [ɪkˈsept] [ˌmeɪəˈneɪz] , [wɪtʃ] [ɪz][ˈfəʊldɪd][ɪn][lɑ:st] .
Mix all ingredients together carefully , except mayonnaise , which is folded in last .
混合 全部 原料 一起 小心 , 除了 蛋黄酱 , 哪个 是 折叠 在 最后的 .

除了蛋黄酱最后拌入外，所有食材都要仔细混合均匀。

([ˈekstrə][ˈfleɪvə(r)][fɔ:(r); fə(r)][ˈɡɑ:lɪk] [ˈlʌvəz] — [rʌb] [kləʊv] [ɒv; əv][ˈɡɑ:lɪk] [kʌt] [faɪn] [ˈɪntu:][sɔ:lt] .)
(Extra flavor for garlic lovers — rub clove of garlic cut fine into salt .)
(额外的 味道 为了 蒜 恋人 — 擦 丁香 的 蒜 切 美好的 进入 盐 .)

（喜欢蒜香口味的朋友——可将切碎的蒜瓣揉搓进盐里。）

[ˈsælədz]
salads
沙拉

沙拉

[ˌkæləˈfɔ:niə][ˈsæləd]
California Salad
加利福尼亚州 沙拉

加州沙拉

[ji:ld] — [eit] [sˈɜ:vɪŋz]
Yield — 8 Servings
屈服 — 8 份量

份量：8人份

[wʌn][kʌp][ˈpaɪnæp(ə)l] [tʃʌŋks] , [dreɪnd]
1 cup pineapple chunks , drained
1 杯子 菠萝 块 , 排水

杯菠萝块，沥干水分

[wʌn][kʌp] ['ɒrɪndʒ] ['segmənts; seg'ments] , [dreɪnd]
1 cup orange segments , drained
1 杯子 橙子 片段 , 排水

杯橙子瓣，沥干水分

[wʌn][kʌp] ['ʃredɪd] ['kəʊkənʌt]
1 cup shredded coconut
1 杯子 碎 椰子

杯椰丝

[eɪt] [m'ɑ:ʃmələʊz] ['kwɔ:təd]
8 marshmallows quartered
8 棉花糖 四分

个棉花糖切成四块

[wʌn][kʌp] ['deəri]['saʊə(r)] [kri:m]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[kəm'beɪn] [ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] .
Combine all ingredients .
结合 全部 原料 .

将所有材料混合。

[tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] - ['aʊəz] .
Chill in refrigerator 24 hours .
寒意 在 冰箱 - 小时 .

放入冰箱冷藏24小时。

[sɜ:v] [bʌn][krɪsp]['sæləd] [gri:nz] . -
Serve on crisp salad greens . 15
服务 在 脆 沙拉 青菜 . -

佐以爽脆的沙拉蔬菜。15

['frəʊz(ə)n]['paɪnæp(ə)l]['sæləd]
Frozen Pineapple Salad
冷冻 菠萝 沙拉

冷冻菠萝沙拉

['mi:diəm] [saɪzd] ['mʌfɪn] [tɪnz]
Medium sized muffin tins
中等的 尺寸 松饼 罐头

中号松饼模具

[ji:ld] — - [ɪndɪ'vɪdʒuəl]['sælədʒ]
Yield — 10 individual salads
屈服 — - 个人 沙拉

份量：10份沙拉

[wʌn][paɪnt] ([tu:'tu:][kʌps]) ['deəri]['saʊə(r)] [kri:m]
1 pint (2 cups) dairy sour cream
1 品脱 (2 杯子) 奶制品 酸的 奶油

1品脱（2杯）乳酸奶油

[tu:'tu:] ['teɪbəlspu:nz] ['lemən][dʒu:s]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

³/₄ [kʌp]['ʊgə(r)]
³/₄ cup sugar
³/₄ 杯子 糖

³/₄ 杯糖

$\frac{1}{8}$ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
 $\frac{1}{8}$ teaspoon salt
 $\frac{1}{8}$ 茶匙 盐

$\frac{1}{8}$ 茶匙盐

[wʌn][naɪn] - [əʊ ˈzed] . [kæn; kən] [krʌʃt] [ˈpaɪnæp(ə)l] , [wel] [dreɪnd]
 $\frac{1}{9}$ can crushed pineapple , well drained
 $\frac{1}{9}$ 罐 能 碎 菠萝 , 出色地 排水
1罐9盎司的碎菠萝，沥干水分

$\frac{1}{4}$ [kʌp] [tʃɒpt] [ˌmæɪəˈʃiːnəʊ; ˌmæɪəˈskiːnəʊ] [ˈtʃerɪz]
 $\frac{1}{4}$ cup chopped maraschino cherries
 $\frac{1}{4}$ 杯子 切碎 樱桃酒 樱桃
 $\frac{1}{4}$ 杯切碎的马拉斯奇诺樱桃

$\frac{1}{4}$ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈwɔːlnʌts]
 $\frac{1}{4}$ cup chopped walnuts
 $\frac{1}{4}$ 杯子 切碎 核桃
 $\frac{1}{4}$ 杯切碎的核桃

[wʌn][bəˈnɑːnə] , [slaɪst]
 $\frac{1}{1}$ banana , sliced
 $\frac{1}{1}$ 香蕉 , 切片
1根香蕉，切片

[mɪks][ˈsaʊə(r)] [kriːm] , [ˈlemən][dʒuːs] , [ˈʃʊɡə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
Mix sour cream , lemon juice , sugar , and salt .
混合 酸的 奶油 , 柠檬 汁 , 糖 , 和 盐 .
将酸奶油、柠檬汁、糖和盐混合。

[eɪ diː ˈdiː] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈɡriːdiənts] [ænd; ənd] [blend] .
Add remaining ingredients and blend .
添加 其余的 原料 和 混合 .
加入剩余食材并搅拌均匀。

[pɔː(r)][ˈɪntuː] [ˈmiːdiəm] [saɪzd] [ˈmʌfɪn] [tɪnz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [laɪnd] [wɪð] [ˈpeɪpə(r)] [kʌps] .
Pour into medium sized muffin tins which have been lined with paper cups .
倒 进入 中等的 尺寸 松饼 罐头 哪个 有 到过 衬里 和 纸 杯子 .
将面糊倒入已铺好纸杯的中号松饼模具中。

[friːz] [ʌnˈtɪl] [fɜːm] .
Freeze until firm .
冻结 直到 公司 .
冷冻至凝固。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [ˈpeɪpəz] [tuː; tə] [sɜːv] .
Remove the papers to serve .
消除 这 文件 到 服务 .
取出餐盘。

[ðɪs] [ˈmɪkstʃə(r)] [wɪl] [fɪl] - [ˈmʌfɪn] [tɪnz] .
This mixture will fill 10 muffin tins .
这 混合物 将要 充满 - 松饼 罐头 .
这些混合物可以装满 10 个松饼模具。

[biːt] [ˈvelvɪt] [ˈsæləd]
Beet Velvet Salad
甜菜 天鹅绒 沙拉
甜菜丝绒沙拉

[wʌn] [kwɔːt] [məʊld][ɔː(r)][sɪks][ˌɪndɪˈvɪdʒuəl][məʊldz]
 $\frac{1}{1}$ quart mold or 6 individual molds
 $\frac{1}{1}$ 夸脱 模具 或者 6 个人 模具
1夸脱模具或6个独立模具

[ʃiːld] — [saɪks] [s'ɜːvɪŋz]
Yield — 6 Servings
屈服 — 6 份量

份量：6人份

[wʌn] [ˈpækɪdʒ] [ˈlemən] [ˈfleɪvəd] [ˈdʒelətiːn]
1 package lemon flavored gelatin
1 包裹 柠檬 调味 明胶

包柠檬味明胶

[wʌn] [kʌp] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)]
1 cup hot water
1 杯子 热的 水

杯热水

[tuːˈtuː] [kʌps] [daɪst] [kʊkt] [biːts]
2 cups diced cooked beets
2 杯子 切丁 煮熟 甜菜

杯切丁的熟甜菜根

[wʌn] [kʌp] [ˈdeəri] [ˈsaʊə(r)] [kriːm]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈlemən] [dʒuːs]
1 tablespoon lemon juice
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈɡreɪtɪd] [ˈʌnjən]
1 teaspoon grated onion
1 茶匙 磨碎的 洋葱

1茶匙磨碎的洋葱

[sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈpepə(r)]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[dɪˈzɒlv] [ˈdʒelətiːn] [ɪn] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] ; [stɜː(r)] [ɪn] [biːts] .
Dissolve gelatin in hot water ; stir in beets .
溶解 明胶 在 热的 水 ; 搅拌 在 甜菜 :

将明胶溶于热水中；拌入甜菜根。

[eɪ diː ˈdiː] [ˈsaʊə(r)] [kriːm] [ænd; ənd] [blend] [wel] ; [eɪ diː ˈdiː] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Add sour cream and blend well ; add remaining ingredients .
添加 酸的 奶油 和 混合 出色地 ; 添加 其余的 原料 :

加入酸奶油并搅拌均匀；加入剩余的配料。

[pɔː(r)] [ˈmɪkstʃə(r)] [ˈɪntuː] [æn; ən] [ɔɪld] [wʌn] [kwɔːt] [məʊld] [ɔː(r)] [saɪks] [ˌɪndɪˈvɪdʒuəl] [məʊldz] .
Pour mixture into an oiled 1 quart mold or 6 individual molds .
倒 混合物 进入 一个 涂油 1 夸脱 模具 或者 6 个人 模具 :

将混合物倒入涂油的 1 夸脱模具或 6 个单独的模具中。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [fɜːm] .
Chill until firm .
寒意 直到 公司 :

冷藏至凝固。

[ˈʌnˈməʊld] [ɒn] [krɪsp] [ˈsæləd] [ɡriːnz] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ˌmeɪəˈneɪz] .
Unmold on crisp salad greens and serve with mayonnaise .
脱模 在 脆 沙拉 青菜 和 服务 和 蛋黄酱 :

脱模后放在爽脆的沙拉蔬菜上，佐以蛋黄酱食用。

[pə'teɪtəʊ][ˈsæləd] [wɪð] [ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ˈdresɪŋ]
Potato Salad With Sour Cream Dressing
土豆 沙拉 和 酸的 奶油 敷料

酸奶油土豆沙拉

[jɪːld] — [sɪks] [s'ɜːvɪŋz]
Yield — 6 Servings
屈服 — 6 份量

份量：6人份

[θriː][kʌps] [tʃɒpt] , [kʊkt] [pə'teɪtəʊz]
3 cups chopped , cooked potatoes
3 杯子 切碎 , 煮熟 土豆

3杯切碎的熟土豆

[tuː'tuː][hɑːd] [kʊkt] [egz] , [tʃɒpt]
2 hard cooked eggs , chopped
2 难的 煮熟 鸡蛋 , 切碎

2个煮熟的鸡蛋，切碎

½ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈseləri]
½ cup chopped celery
½ 杯子 切碎 芹菜

半杯切碎的芹菜

⅓ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈpɪkl]
⅓ cup chopped pickle
⅓ 杯子 切碎 泡菜

⅓ 杯切碎的酸黄瓜

[tuː'tuː] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
2 teaspoons salt
2 茶匙 盐

2茶匙盐

½ [ˈtiːspuːn] [ˈpepə(r)]
½ teaspoon pepper
½ 茶匙 胡椒

半茶匙胡椒粉

⅓ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈʌnjən]
⅓ cup chopped onion
⅓ 杯子 切碎 洋葱

三分之一杯切碎的洋葱

⅓ [kʌp] [tʃɒpt] [pɪ'mentəʊ]
⅓ cup chopped pimento
⅓ 杯子 切碎 甜椒

⅓ 杯切碎的甜椒

[wʌŋ] [ˈteɪblspuːn] [ˈvɪnɪɡə(r)]
1 tablespoon vinegar
1 汤匙 醋

1汤匙醋

[wʌŋ] [ˈteɪblspuːn] [prɪ'peəd] [ˈmʌstəd]
1 tablespoon prepared mustard
1 汤匙 准备 芥末

1汤匙芥末酱

¾ [kʌp][ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ˈdresɪŋ]
¾ cup sour cream dressing
¾ 杯子 酸的 奶油 敷料

¾ 杯酸奶油酱

[kəm'baɪn] [ɔːl][ɒv; əv][ðə; ði] [ɪn'ɡriːdiənts] [ænd; ənd] [tʃɪl] [brɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Combine all of the ingredients and chill before serving .

结合 全部 的 这 原料 和 寒意 前 服务 .

将所有食材混合，冷藏后即可食用。

[ɡʊd] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [pækt] [lʌntʃ] [wen] [tʃɪld] [ɪn][ðə; ði][waɪd] - [maʊðd] ['θɜːməs] ['bɒtlz] . -
Good for a packed lunch when chilled in the wide - mouthed thermos bottles . **16**

好的 为了 一个 包装 午餐 什么时候 冷藏 在 这 宽的 - 嘴巴 热水瓶 瓶子 . -

用广口保温瓶冷藏后，很适合作为便当。16

[laɪm] [fruːt] [məʊld]
Lime Fruit Mold

酸橙 水果 模具

青柠果霉菌

[ˌtuː'tuː] [kwɔːt] [məʊld]
2 quart mold

2 夸脱 模具

2夸脱模具

[jiːld] — - - - [s'ɜːvɪŋz]
Yield — 10 - 12 Servings

屈服 — - - - 份量

份量：10-12人份

[ˌtuː'tuː] ['pækɪdʒɪz] [laɪm] ['fleɪvəd] ['dʒelətɪn]
2 packages lime flavored gelatin

2 包裹 酸橙 调味 明胶

包青柠味明胶

1½ [kʌps] [hɒt][ˈwɔːtə(r)]
1½ cups hot water

1½ 杯子 热的 水

1.5 杯热水

1½ [kʌps] [kəʊld][ˈwɔːtə(r)]
1½ cups cold water

1½ 杯子 寒冷的 水

1.5 杯冷水

⅔ [kʌp] [fruːt] ['sɪrəp]
⅔ cup fruit syrup

⅔ 杯子 水果 糖浆

⅔ 杯水果糖浆

[wʌn][kʌp] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] , [dreɪnd]
1 cup crushed pineapple , drained

1 杯子 碎 菠萝 , 排水

杯压碎的菠萝，沥干水分

[wʌn][kʌp] [daɪst] [kænd] [peəz] , [dreɪnd]
1 cup diced canned pears , drained

1 杯子 切丁 罐装 梨 , 排水

杯罐装梨丁，沥干水分

[wʌn][kʌp] ['deəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]
1 cup dairy sour cream

1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[dɪ'zɒlv] ['dʒelətɪn][ɪn][hɒt][ˈwɔːtə(r)] ; [eɪ diː 'diː][kəʊld][ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd] [fruːt] ['sɪrəp] .
Dissolve gelatin in hot water ; add cold water and fruit syrup .

溶解 明胶 在 热的 水 ; 添加 寒冷的 水 和 水果 糖浆 .

将明胶溶于热水中；加入冷水和果浆。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [ˈpɑːʃəli] [ˈθɪkənd] .
Chill until partially thickened .
寒意 直到 部分 增稠 .

冷藏至部分浓稠。

[fəʊld][ɪn] [fruːts] [ænd; ənd][ˈsaʊə(r)] [kri:m] .
Fold in fruits and sour cream .
折叠 在 水果 和 酸的 奶油 .

拌入水果和酸奶油。

[pɔː(r)][ˈdʒelətɪn][ˈmɪkstʃə(r)][ˈɪntuː][æn; ən] [ɔɪld] [tuː'tuː] [kwɔːt] [məʊld][ɔː(r)][ɪndɪˈvɪdʒuəl][məʊldz] .
Pour gelatin mixture into an oiled 2 quart mold or individual molds .
倒 明胶 混合物 进入 一个 涂油 2 夸脱 模具 或者 个人 模具 .

将明胶混合物倒入涂油的 2 夸脱模具或多个小模具中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːm] .
Chill until firm .
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[ʌn'məʊld][ɒn][krɪsp][ˈsæləd] [gri:nz] [ænd; ənd] [ˈɡɑːnɪʃ] [wɪð] [ˈpaɪnæp(ə)l][ˈslaɪsɪz] , [peə(r)] [hɑːvz] [ænd; ənd]
Unmold on crisp salad greens and garnish with pineapple slices , pear halves and
脱模 在 脆 沙拉 青菜 和 装饰 和 菠萝 切片 , 梨 一半 和
[ˌmæɪəʃiːnəʊ; ˌmæɪəʊskiːnəʊ] [ˈtʃerɪz] .
maraschino cherries .
樱桃酒 樱桃 .

将蛋糕脱模，放在爽脆的沙拉蔬菜上，并用菠萝片、梨片和樱桃装饰。

[laɪm] - [ˈlemən] [ˈleɪə(r)][ˈsæləd]
Lime - Lemon Layer Salad
酸橙 - 柠檬 层 沙拉

青柠柠檬分层沙拉

[tuː'tuː] [kwɔːt] [məʊld]
2 quart mold
2 夸脱 模具

2夸脱模具

[jiːld] — - - - [s'ɜːvɪŋz]
Yield — 10 - 12 Servings
屈服 — - - - 份量

份量：10-12人份

[wʌn] [ˈpækɪdʒ] [laɪm] [ˈfleɪvəd] [ˈdʒelətɪn]
1 package lime flavored gelatin
1 包裹 酸橙 调味 明胶

包青柠味明胶

[wʌn][kʌp][hɒt][ˈwɔːtə(r)]
1 cup hot water
1 杯子 热的 水

杯热水

½ [kʌp] [slaɪst] , [stʌft] [ˈblɪvz]
½ cup sliced , stuffed olives
½ 杯子 切片 , 填充 橄榄

半杯切片酿橄榄

[wʌn][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[wʌn] [ˈpækɪdʒ] [ˈlemən] [ˈfleɪvəd] [ˈdʒelətɪn]
1 package lemon flavored gelatin
1 包裹 柠檬 调味 明胶

包柠檬味明胶

1½ [kʌps] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)]
1½ cups hot water
1½ 杯子 热的 水

1.5 杯热水

½ [kʌp] [ˈpaɪnæp(ə)l] [dʒuːs]
½ cup pineapple juice
½ 杯子 菠萝 汁

半杯菠萝汁

[wʌn] [kʌp] [krʌʃt] [ˈpaɪnæp(ə)l] , [wel] [dreɪnd]
1 cup crushed pineapple , well drained
1 杯子 碎 菠萝 , 出色地 排水

杯压碎的菠萝，沥干水分

½ [kʌp] [daɪst] [ˈseləri]
½ cup diced celery
½ 杯子 切丁 芹菜

半杯切丁芹菜

[dɪˈzɒlv] [laɪm] [ˈfleɪvəd] [ˈdʒelətɪn] [ɪn] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] .
Dissolve lime flavored gelatin in hot water .
溶解 酸橙 调味 明胶 在 热的 水 .

将青柠味明胶溶于热水中。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [ˈpɑːʃəli] [set] .
Chill until partially set .
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[,eɪ diː ˈdiː] [ˈɒlɪvz] ; [fəʊld] [ɪn] [ˈsaʊə(r)] [kriːm] .
Add olives ; fold in sour cream .
添加 橄榄 ; 折叠 在 酸的 奶油 .

加入橄榄；拌入酸奶油。

[pɔː(r)] [ˈɪntuː] [ɔɪld] [ˈsæləd] [məʊld] [ɔː(r)] [ˌɪndɪˈvɪdʒuəl] [ˈsæləd] [məʊldz] , [ˈfɪlɪŋ] [iːtʃ] [wʌn] - [hɑːf] [fʊl] .
Pour into oiled salad mold or individual salad molds , filling each one - half full .
倒 进入 涂油 沙拉 模具 或者 个人 沙拉 模具 , 填充 每个 一 - 一半 满的 .

将混合物倒入抹了油的沙拉模具或单个沙拉模具中，每个模具装至一半满。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [fɜːm] .
Chill until firm .
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[dɪˈzɒlv] [ˈlemən] [ˈfleɪvəd] [ˈdʒelətɪn] [ɪn] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] ; [,eɪ diː ˈdiː] [ˈpaɪnæp(ə)l] [dʒuːs] .
Dissolve lemon flavored gelatin in hot water ; add pineapple juice .
溶解 柠檬 调味 明胶 在 热的 水 ; 添加 菠萝 汁 .

将柠檬味明胶溶于热水中；加入菠萝汁。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [ˈpɑːʃəli] [set] .
Chill until partially set .
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[,eɪ diː ˈdiː] [krʌʃt] [ˈpaɪnæp(ə)l] [ænd; ənd] [ˈseləri] .
Add crushed pineapple and celery .
添加 碎 菠萝 和 芹菜 .

加入碎菠萝和芹菜。

[pɔː(r)][ˈəʊvə(r)][laɪm][ˈleɪə(r)][ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌnˈtɪl][fɜːm] .

Pour over lime layer and chill until firm .
倒 超过 酸橙 层 和 寒意 直到 公司 .

淋在青柠层上，冷藏至凝固。

[ʌnˈməʊld][ɒn][krɪsp][ˈsæləd] [ɡriːnz] .

Unmold on crisp salad greens .
脱模 在 脆 沙拉 青菜 .

脱模后放在爽脆的沙拉蔬菜上。

[ˈkærəweɪ] [kəʊl] [slɔː]

Caraway Cole Slaw
葛缕子 油菜 凉拌卷心菜

香芹凉拌卷心菜

[jiːld] — [sɪks] [sˈɜːvɪŋz]

Yield — 6 Servings
屈服 — 6 份量

份量：6人份

½ [ˈmiːdiəm] [hed] [ˈkæbɪdʒ] , [ˈfredɪd] ([fɔːr][kʌps])

½ medium head cabbage , shredded (4 cups)
½ 中等的 头 卷心菜 , 碎 (4 杯子)

半个中等大小的卷心菜，切丝（4 杯）

½ [kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]

½ cup dairy sour cream
½ 杯子 奶制品 酸的 奶油

半杯酸奶油

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈfʊgə(r)]

2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈvɪnɪgə(r)]

2 tablespoons vinegar
2 汤匙 醋

2汤匙醋

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[dæʃ] [ˈpepə(r)]

Dash pepper
短跑 胡椒

达什辣椒

[wʌn] - [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈkærəweɪ] [siːd]

1 - 2 teaspoons caraway seed
1 - 2 茶匙 葛缕子 种子

1-2茶匙葛缕子籽

[ʃred] [tʃɪld] [ˈkæbɪdʒ] .

Shred chilled cabbage .
撕碎 冷藏 卷心菜 .

将冰镇卷心菜切丝。

[kəmˈbaɪn] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈɡriːdiənts] [ænd; ənd][pɔː(r)][ˈəʊvə(r)] [ˈkæbɪdʒ] .

Combine remaining ingredients and pour over cabbage .
结合 其余的 原料 和 倒 超过 卷心菜 .

将剩余的食材混合，然后淋在卷心菜上。

[mɪks] [ˈlaɪtli] [ænd; ənd] [sɜ:v] [ɪˈmi:diətli] [ɔ:(r)] [rɪˈfrɪdʒəreɪt] [ʌnˈtɪl] [ˈredi] [tu:; tə] [sɜ:v] . -
Mix lightly and serve immediately or refrigerate until ready to serve . 17
混合 轻轻 和 服务 立即地 或者 冷藏 直到 准备好 到 服务 . -

轻轻搅拌后即可食用，或冷藏至食用时取出。17

[bredz]
bread
面包

面包

[ˈsaʊə(r)] [kri:m] [nʌt] [bred]
Sour Cream Nut Bread
酸的 奶油 坚果 面包

酸奶油坚果面包

2½ [eks] 3½ [eks] 7¾ [ɪntʃ] [pæn]
2½ x 3½ 7¾ inch pan
2½ x 3½ x 7¾ 英寸 平底锅

2½ x 3½ x 7¾ 英寸的烤盘

[ˈji:lɪd] — [wʌn] [ləʊf]
Yield — 1 Loaf
屈服 — 1 面包

产量——1个面包

350° [ˌpri:ˈhi:tɪd] [ˈʌv(ə)n] , [wʌn] [ˈaʊə(r)]
350° preheated oven , 1 hour
350° 预热 烤箱 , 1 小时

烤箱预热至350°，烤1小时

[ˌtu:ˈtu:] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊə(r)]
2 cups sifted flour
2 杯子 筛过的 面粉

2杯过筛面粉

[wʌn] [ˈti:spu:n] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
1 teaspoon baking powder
1 茶匙 烘烤 粉末

1茶匙泡打粉

[wʌn] [ˈti:spu:n] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə]
1 teaspoon baking soda
1 茶匙 烘烤 苏打

1茶匙小苏打

[wʌn] [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

¼ [ˈti:spu:n] [ˈsɪnəməŋ]
¼ teaspoon cinnamon
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

¼ [ˈti:spu:n] [kləʊvz]
¼ teaspoon cloves
¼ 茶匙 丁香

¼茶匙丁香

¼ [ˈti:spu:n] [ˈnʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

[wʌn] [eg] , ['bi:t(ə)n] 1 egg beaten 1 蛋 被打败		1个鸡蛋，打散
[wʌn][kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜ:mli] [pækt] 1 cup brown sugar firmly packed 1 杯子 棕色的 糖 牢牢 包装		杯红糖，压实
[wʌn][kʌp] ['deəri]['saʊə(r)] [kri:m] 1 cup dairy sour cream 1 杯子 奶制品 酸的 奶油		杯乳酸奶油
[wʌn][kʌp] ['brəʊkən] [nʌt] [mi:ts] 1 cup broken nut meats 1 杯子 破碎的 坚果 肉类		杯碎坚果仁
[sɪft] ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['səʊdə][ænd; ənd][s'paɪsɪz] [tə'geðə(r)] . Sift flour baking powder soda and spices together 筛 面粉 烘烤 粉末 苏打 和 香料 一起		将面粉、泡打粉、小苏打和香料一起过筛。
[bi:t] [eg] . Beat egg 打 蛋		打散鸡蛋。
[eɪ di: 'di:]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][mɪks] [wel] . Add sugar and mix well 添加 糖 和 混合 出色地		加入糖并搅拌均匀。
[stɜ:(r)][ɪn]['saʊə(r)] [kri:m] ['keəfəli] . Stir in sour cream carefully 搅拌 在 酸的 奶油 小心		轻轻拌入酸奶油。
[eɪ di: 'di:][draɪ] [ɪn'gri:diənts] , ['stɜ:rɪŋ] ['əʊnli] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] ['mɔɪsɪn] [ðem; ðəm] . Add dry ingredients stirring only enough to moisten them 添加 干燥 原料 搅拌 仅有的 足够的 到 濡 他们		加入干料，搅拌至干料湿润即可。
[eɪ di: 'di:][ðə; ði] [nʌt] [mi:ts] . Add the nut meats 添加 这 坚果 肉类		加入坚果仁。
[pɔ:(r)][ɪntu:][ə; eɪ] [wel] ['bʌtəd] [ləʊf][pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] 350° [pri:'hi:tɪd] ['ʌv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)][wʌn] 1 Pour into a well buttered loaf pan and bake in 350° preheated oven for 1 倒 进入 一个 出色地 涂黄油的 面包 平底锅 和 烤 在 350° 预热 烤箱 为了 1		
['aʊə(r)] . hour 小时		倒入涂抹了黄油的面包模具中，放入预热至 350° 的烤箱烘烤 1 小时。
[gʊd] [sɜ:vɪd] [wɔ:m] [ɔ:(r)][kəʊld] . Good served warm or cold 好的 服务 温暖的 或者 寒冷的		热食或冷食皆宜。

[ˈpaɪnæp(ə)l] [ˈkɒfi] [keɪk]
Pineapple Coffee Cake
菠萝 咖啡 蛋糕

菠萝咖啡蛋糕

[eɪt] - [skweə(r)][pæn]
8 ' square pan
8 - 正方形 平底锅

8英寸方形烤盘

[jɪːld] — [naɪn] [s'ɜːvɪŋz]
Yield — 9 Servings
屈服 — 9 份量

份量：9人份

375° [ˌpriːˈhiːtɪd] [ˈʌv(ə)n] , - - - ['mɪnɪts]
375° preheated oven , 25 - 30 minutes
375° 预热 烤箱 , - - - 分钟

烤箱预热至375°，烤25-30分钟

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1½ cups sifted flour
1½ 杯子 筛过的 面粉

1.5 杯过筛面粉

[tuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 teaspoons baking powder
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] ['səʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəməŋ]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

[wʌŋ] [eg] , ['biːt(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌŋ][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

½ [kʌp] [dreɪnd] [krʌʃt] [ˈpaɪnæp(ə)l]
½ cup drained crushed pineapple
½ 杯子 排水 碎 菠萝

半杯沥干水分的碎菠萝

½ [kʌp] [braʊn] [ˈʃʊɡə(r)] , [ˈfɜːmli] [pækt]
½ cup brown sugar , firmly packed
½ 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装

半杯红糖，压实

[ˈtɒpɪŋ] :
TOPPING :
配料 :

配料：

¼ [kʌp] [lait] [kɔːn] [ˈsɪrəp]
¼ cup light corn syrup
¼ 杯子 光 玉米 糖浆

¼ 杯淡玉米糖浆

½ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈwɔːlnʌts]
½ cup chopped walnuts
½ 杯子 切碎 核桃

半杯切碎的核桃

⅓ [kʌp] [ˈʃredɪd] [ˈkəʊkənʌt]
⅓ cup shredded coconut
⅓ 杯子 碎 椰子

⅓ 杯椰丝

[sɪft][draɪ] [ɪnˈɡriːdiənts] [təˈɡeðə(r)] .
Sift dry ingredients together .
筛 干燥 原料 一起 .

将干性材料一起过筛。

[kəmˈbeɪn] [eg] , [ˈsaʊə(r)] [kriːm] , [ˈpaɪnæp(ə)] , [ænd; ənd] [braʊn] [ˈʃʊɡə(r)] ;
Combine egg , sour cream , pineapple , and brown sugar ;
结合 蛋 , 酸的 奶油 , 菠萝 , 和 棕色的 糖 ;

将鸡蛋、酸奶油、菠萝和红糖混合；

[,eɪ diː ˈdiː][tuː; tə][draɪ] [ɪnˈɡriːdiənts] [ˈstɜːrɪŋ] [ˈəʊnli][ʌnˈtɪl][ˈflaʊə(r)][ɪz] [ˈmɔɪsnd] .
add to dry ingredients stirring only until flour is moistened .
添加 到 干燥 原料 搅拌 仅有的 直到 面粉 是 湿润 .

将干料加入干料中，搅拌至面粉湿润即可。

[brʌʃ] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] [ˈbʌtəd] [eɪt] - [ɪntʃ] [skweə(r)][pæn] [wið] [kɔːn] [ˈsɪrəp] ; [ˈsprɪŋk(ə)] [nʌts]
Brush bottom of a buttered 8 - inch square pan with corn syrup ; sprinkle nuts
刷子 底部 的 一个 涂黄油的 8 - 英寸 正方形 平底锅 和 玉米 糖浆 ; 撒 坚果
[ænd; ənd][ˈkəʊkənʌt][ˈəʊvə(r)] [ˈsɪrəp] .
and coconut over syrup .
和 椰子 超过 糖浆 .

在涂了黄油的 8 英寸方形烤盘底部刷上玉米糖浆；在糖浆上撒上坚果和椰丝。

[spred] [ˈbætə(r)][ˈəʊvə(r)] [ˈtɒpɪŋ] .
Spread batter over topping .
传播 连击 超过 配料 .

将面糊均匀地铺在馅料上。

[beɪk] [æt; ət] 375° [fɔː(r); fə(r)] - - - [ˈmɪnɪts] .
Bake at 375° for 25 - 30 minutes .
烤 在 375° 为了 - - - 分钟 .

在 375° 的温度下烘烤 25-30 分钟。

[kʌt] [ˈɪntuː] [skˈweəz] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɔːm] . -
Cut into squares and serve warm . **18**
切 进入 正方形 和 服务 温暖的 . -

切成方块，趁热食用。18

[pru:n] [bred]
Prune Bread
修剪 面包

西梅面包

[naɪn] × [faɪv] × [θri:] [ɪntʃ] [ləʊf][pæn]
9 × 5 3 inch loaf pan
9 × 5 3 英寸 面包 平底锅

9×5×3英寸面包模具

[ji:ld] — [wʌn] [ləʊf]
Yield — 1 Loaf
屈服 — 1 面包

产量：1个面包

350° [ˌpri:'hi:tɪd] ['ʌv(ə)n] , [wʌn][ˈaʊə(r)]
350° preheated oven , 1 hour
350° 预热 烤箱 , 1 小时

烤箱预热至350°，烤1小时

2⅓ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
2⅓ cups sifted flour
2⅓ 杯子 筛过的 面粉

2⅓ 杯过筛面粉

[wʌn] ['ti:spu:n] ['ɔ:lspɪs]
1 teaspoon allspice
1 茶匙 多香果

1茶匙五香粉

½ ['ti:spu:n] [kləʊvz]
½ teaspoon cloves
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

[wʌn] ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 teaspoon baking powder
1 茶匙 烘烤 粉末

1茶匙泡打粉

½ ['ti:spu:n] ['səʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)] , ['sɒfənd]
¼ cup butter , softened
¼ 杯子 黄油 , 软化

¼ 杯软化的黄油

[wʌn][kʌp][ˈʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[θri:] [egz]
3 eggs
3 鸡蛋

3个鸡蛋

½ [kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
½ **cup dairy sour cream**
½ 杯子 奶制品 酸的 奶油

半杯酸奶油

[wʌn] [ˈti:spu:n] [vəˈnɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn][kʌp] [tʃɒpt] , [kʊkt] [pru:nz]
1 cup chopped , cooked prunes
1 杯子 切碎 , 煮熟 西梅

杯切碎的熟西梅

[sɪft][draɪ] [ɪnˈɡri:diənts] [təˈgeðə(r)] .
Sift dry ingredients together .
筛 干燥 原料 一起 .

将干性材料一起过筛。

[kri:m] [ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][ˈʃʊɡə(r)] , [eɪ di: ˈdi:] [egz] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ˈmɪksɪŋ] [wel] [ˈɑ:ftə(r)] [i:t]
Cream butter and sugar , add eggs one at a time , mixing well after each
奶油 黄油 和 糖 , 添加 鸡蛋 一 在 一个 时间 , 混合 出色地 后 每个
[əˈdɪ(ə)n] .
addition .
添加 .

搅打黄油和糖，一次加入一个鸡蛋，每次加入后都要充分搅拌。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[ˈkeəfəli] [eɪ di: ˈdi:][ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd][mɪks][ʌnˈtɪl] [smu:ð] [ænd; ənd] [wel]
Carefully add sour cream and vanilla and mix until smooth and well
小心 添加 酸的 奶油 和 香草 和 混合 直到 光滑的 和 出色地
[ˈblendɪd] .
blended .
混合 .

小心地加入酸奶油和香草精，搅拌至顺滑均匀。

[eɪ di: ˈdi:][draɪ] [ɪnˈɡri:diənts] [ænd; ənd] [pru:nz] .
Add dry ingredients and prunes .
添加 干燥 原料 和 西梅 .

加入干料和西梅干。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[pɔ:(r)][ˈɪntu:][ə; eɪ] [ˈbʌtəd] [naɪn] × [faɪv] × [θri:] [ɪnt] [ləʊf][pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 350° [ˌpri:ˈhi:tɪd]
Pour into a buttered 9 × 5 × 3 inch loaf pan and bake in a 350° preheated
倒 进入 一个 涂黄油的 9 9 × 5 5 × 3 英寸 面包 平底锅 和 烤 在 一个 350° 预热
[ˈʌv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)] - [ˈmɪnɪts] [tu:; tə][wʌn][ˈaʊə(r)] .
oven for 50 minutes to 1 hour .
烤箱 为了 - 分钟 到 1 小时 .

将面糊倒入涂了黄油的 9 × 5 × 3 英寸面包模具中，放入预热至 350° 的烤箱中烘烤 50 分钟至 1 小时。

[rɪˈmu:v] [frɒm; frəm][ðə; ði][pæn] [wen] [dʌn] [ænd; ənd] [ku:l] [ɒn][ə; eɪ] [keɪk] [ræk] .
Remove from the pan when done and cool on a cake rack .
消除 从 这 平底锅什么时候 完毕 和 凉爽的 在 一个 蛋糕 架子 .

烤好后从烤盘中取出，放在蛋糕架上冷却。

[ˈsænwɪtʃ] [spredz]
sandwich spreads
三明治 传播

三明治酱

[ˈtjuːnə][ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ˈsænwɪtʃ] [ˈfɪlɪŋ]
Tuna Sour Cream Sandwich Filling
金枪鱼 酸的 奶油 三明治 填充

金枪鱼酸奶油三明治馅料

[jɪːld] — 1¼ [kʌps]
Yield — 1¼ Cups
屈服 — 1¼ 杯子

产量——1¼ 杯

[wʌŋ][ˈsɛvən] - [,əʊ ˈzed] .
1 7 - oz
1 7 - 盎司 :

7 盎司

[kæn; kən][ˈtjuːnə] [fɪʃ] , [fleɪkt]
can tuna fish , flaked
能 金枪鱼 鱼 , 片状的

罐装金枪鱼，片状

¼ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈseləri]
¼ cup chopped celery
¼ 杯子 切碎 芹菜

¼ 杯切碎的芹菜

[,tuːˈtuː] [ˈteɪbəlspuːnz] [mɪnst] [ˈʌŋjən]
2 tablespoons minced onion
2 汤匙 剁碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

[,tuːˈtuː] [ˈteɪbəlspuːnz] [ˈpɪkl] [ˈrelɪʃ]
2 tablespoons pickle relish
2 汤匙 泡菜 尽情享受

2汤匙腌菜酱

[saɪks] [ˈteɪbəlspuːnz] [ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
6 tablespoons dairy sour cream
6 汤匙 奶制品 酸的 奶油

6汤匙乳酸奶油

[kəmˈbaɪn] [ɪnˈɡriːdiənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Combine ingredients and mix well .
结合 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[juːz][æz; əz][ə; eɪ] [ˈsænwɪtʃ] [ˈfɪlɪŋ] [ɔː(r)][ə; eɪ] [spred] [fɔː(r); fə(r)] [ˈkrækəz] .
Use as a sandwich filling or a spread for crackers .
使用 作为 一个 三明治 填充 或者 一个 传播 为了 饼干 .

可作三明治馅料或涂抹在饼干上。

[tʃiːz] [ænd; ənd] [ˈpɪkl] [ˈsænwɪtʃ] [spred]
Cheese and Pickle Sandwich Spread
奶酪 和 泡菜 三明治 传播

奶酪和酸黄瓜三明治酱

[jɪːld] — [wʌŋ] [kʌp]
Yield — 1 Cup
屈服 — 1 杯子

产量——1 杯

[θri:] [ˈteɪbəl,spu:nz] [ˈpɪkl] [ˈreɪʃ]
3 tablespoons pickle relish
3 汤匙 泡菜 尽情享受

3汤匙腌菜酱

[wʌn][kʌp] [ˈʃredɪd] [ʃɑ:p] [ˈtʃedə(r)] [tʃi:z]
1 cup shredded sharp cheddar cheese
1 杯子 碎 锋利的 切达干酪 奶酪

杯切碎的浓味切达奶酪

¼ [kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
¼ cup dairy sour cream
¼ 杯子 奶制品 酸的 奶油

¼ 杯乳酸奶油

[kəmˈbaɪn] [ɔ:l] [ɪnˈɡri:diənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Combine all ingredients and mix well .
结合 全部 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[ju:z][æz; əz][ə; eɪ] [spred] [fɔ:(r); fə(r)] [ˈsænwɪtʃz] [ɔ:(r)] [ˈkrækəz] . -
Use as a spread for sandwiches or crackers . 19
使用 作为 一个 传播 为了 三明治 或者 饼干 . -

可涂抹在三明治或饼干上。19

[dɪˈzɜ:ts]
desserts
甜点

甜点

[ˈfrəʊz(ə)n] [tʃi:z] [ænd; ənd] [ˈstrɔ:bəri] [dɪˈzɜ:t]
Frozen Cheese and Strawberry Dessert
冷冻 奶酪 和 草莓 甜点

冷冻奶酪草莓甜点

[ji:ld] — [fɔ:r] [sˈɜ:vɪŋz]
Yield — 4 Servings
屈服 — 4 份量

份量：4人份

[wʌn][kʌp] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z]
1 cup cottage cheese
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[wʌn] [ˈteɪblspu:n] [ˈlemən][dʒu:s]
1 tablespoon lemon juice
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

½ [kʌp][ˈʃʊɡə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[wʌn][paɪnt] [ˈstrɔ:b(ə)rɪz] , [krʌʃt] [ænd; ənd] [ˈswi:tnd]
1 pint strawberries , crushed and sweetened
1 品脱 草莓 , 碎 和 加糖

品脱草莓，压碎并加糖

[pʊt] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [θruː] [fuːd] [mɪl] .
Put cottage cheese through food mill .
放 小屋 奶酪 通过 食物 磨 。

将干酪放入食品研磨机中研磨。

[eɪ diː ˈdiː][ˈlemən][dʒuːs][ænd; ənd][ˈʊgə(r)][ænd; ənd] [biːt] [smuːð] .
Add lemon juice and sugar and beat smooth .
添加 柠檬 汁 和 糖 和 打 光滑的 。

加入柠檬汁和糖，搅拌至顺滑。

[eɪ diː ˈdiː][ˈsaʊə(r)] [kriːm] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Add sour cream and mix well .
添加 酸的 奶油 和 混合 出色地 。

加入酸奶油并搅拌均匀。

[friːz] [ɪn][ə; eɪ][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [ʌnˈtɪl] [fɜːm] [əˈraʊnd] [ðə; ði] [ˈedʒɪz] [ðen] [tɜːn] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [tɪld]
Freeze in a refrigerator tray until firm around the edges then turn into a chilled
冻结 在 一个 冰箱 托盘 直到 公司 大约 这 边缘 然后 转动 进入 一个 冷藏
[bəʊl] [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
bowl and beat until smooth .
碗 和 打 直到 光滑的 。

放入冰箱托盘中冷冻至边缘变硬，然后倒入冷藏过的碗中搅拌至顺滑。

[rɪˈtɜːn] [tuː; tə] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] [fɜːm] .
Return to tray and freeze firm .
返回 到 托盘 和 冻结 公司 。

放回托盘并冷冻至完全凝固。

[sɜːv] [ɪn] [skˈweəz] [wɪð] [freʃ] [ˈswiːtnd] [ˈberɪz] [ɔː(r)] [ˌdiːˈfrɒst] [ˈfrəʊz(ə)n][wʌnz] .
Serve in squares with fresh sweetened berries or defrosted frozen ones .
服务 在 正方形 和 新鲜的 加糖 浆果 或者 解冻 冷冻 一个 。

切成方块，搭配新鲜甜浆果或解冻的冷冻浆果食用。

[ˈrɑːzbərɪz] , [ˈbluːbərɪz] [ɔː(r)] [slaɪst] [ˈpiːtʃɪz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] .
Raspberries, blueberries or sliced peaches may be used if desired .
覆盆子 , 蓝莓 或者 切片 桃子 可能 是 用过的 如果 想要的 。

如果需要，可以使用覆盆子、蓝莓或切片桃子。

[ˈpaɪnæp(ə)l][ˈeɪprɪkɒt][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [tʃiːz] [keɪk]
Pineapple Apricot Refrigerator Cheese Cake
菠萝 杏 冰箱 奶酪 蛋糕

菠萝杏子冰箱芝士蛋糕

[eɪt] - [ɪntʃ] [sprɪŋ] [fɔːm] [pæn]
8 - inch spring form pan
8 - 英寸 春天 形式 平底锅

8英寸弹簧模具

[jiːld] — [eɪt] - - [sˈɜːvɪŋz]
Yield — 8 - 10 Servings
屈服 — 8 - - 份量

份量：8-10人份

[wʌŋ][naɪn] - [əʊ ˈzed] . [kæn; kən] [krʌʃt] [ˈpaɪnæp(ə)l]
1 9 - oz can crushed pineapple
1 9 - 盎司 能 碎 菠萝

1罐9盎司的碎菠萝

[wʌŋ][wʌŋ] - [ˈel biː] .
1 1 - lb .
1 1 - 磅 。

磅

([nəʊ] . -)
(**No . 303**)
(不 . -)

(第303号)

[kæn; kən][ˈeɪprɪkɒt] [hɑ:vz]
can apricot halves
能 杏 一半

罐装杏子半个

1¼ [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]
1¼ teaspoons salt
1¼ 茶匙 盐

1¼茶匙盐

[tu:ˈtu:] [kʌps] [sɪvd] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z] ([kri:m] [staɪl])
2 cups sieved cottage cheese (cream style)
2 杯子 过筛 小屋 奶酪 (奶油 风格)

杯过筛的奶油状乡村奶酪

[tu:ˈtu:] [ˈteɪbəlˌspu:nz] [pleɪn] [ˈdʒelətɪn]
2 tablespoons plain gelatin
2 汤匙 清楚的 明胶

2汤匙纯明胶

[tu:ˈtu:] [ˈteɪbəlˌspu:nz] [ˈlemən] [dʒu:s]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[wʌn] [kʌp] [ˈlɪkwɪd] ([dʒu:s] [frɒm; frəm] [kænd] [fru:t] [wɪð] [ˈwɔ:tə(r)] [ˈædɪd] [tu:; tə] [meɪk] [wʌn] [kʌp])
1 cup liquid (juice from canned fruit with water added to make 1 cup)
1 杯子 液体 (汁 从 罐装 水果 和 水 额外 到 制作 1 杯子)

杯液体（罐装水果汁加水至 1 杯）

[wʌn] [kʌp] [ˈdeəri] [ˈsaʊə(r)] [kri:m]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[wʌn] [kʌp] [ˈwɪpɪŋ] [kri:m]
1 cup whipping cream
1 杯子 鞭打 奶油

杯鲜奶油

¼ [kʌp] [ˈʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

½ [kʌp] [ˈɡreɪəm] [ˈkrækə(r)] [krʌmz]
½ cup graham cracker crumbs
½ 杯子 格雷厄姆 饼干 面包屑

半杯全麦饼干碎

[θri:] [ˈteɪbəlˌspu:nz] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)]
3 tablespoons melted butter
3 汤匙 融化 黄油

3汤匙融化的黄油

[θri:] [ˈteɪbəlˌspu:nz] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] [nʌts]
3 tablespoons finely chopped nuts
3 汤匙 精细地 切碎 坚果

3汤匙切碎的坚果

[sɪv] [ˈeɪprɪkɒt] [hɑːvz] [ænd; ənd][ˈpaɪnæp(ə)] .
Sieve apricot halves and pineapple .
筛 杏 一半 和 菠萝 .

将杏子和菠萝过筛。

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt][ænd; ənd] [sɪvd] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd][ˈmɪks] [wel] .
Add salt and sieved cottage cheese and mix well .
添加 盐 和 过筛 小屋 奶酪 和 混合 出色地 .

加入盐和过筛的乡村奶酪，搅拌均匀。

[dɪˈzɒlv] [ðə; ði][ˈdʒelətɪn][ɪn][ðə; ði][ˈlemən][dʒuːs] .
Dissolve the gelatin in the lemon juice .
溶解 这 明胶 在 这 柠檬 汁 .

将明胶溶解在柠檬汁中。

[hiːt] [ðə; ði][fruːt][dʒuːs][tuː; tə] [ˈbɔɪlɪŋ] [ænd; ənd][pɔː(r)][ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ˈdʒelətɪn] .
Heat the fruit juice to boiling and pour over the gelatin .
热 这 水果 汁 到 沸腾 和 倒 超过 这 明胶 .

将果汁加热至沸腾，然后倒入明胶中。

[stɜː(r)][ʌnˈtɪl][ˈdʒelətɪn][ɪz] [dɪˈzɒlvd] .
Stir until gelatin is dissolved .
搅拌 直到 明胶 是 溶解 .

搅拌至明胶完全溶解。

[kuːl] [ˈslaɪtli] .
Cool slightly .
凉爽的 轻微地 .

稍微冷却一下。

[ˈgrædʒuəli][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [tʃiːz] [ˈmɪkstʃə(r)][ænd; ənd][blend] [ˈθʌrəli] .
Gradually add to cheese mixture and blend thoroughly .
逐步地 添加 到 奶酪 混合物 和 混合 彻底 .

分次加入奶酪混合物中，并充分搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈsaʊə(r)] [kriːm] .
Add sour cream .
添加 酸的 奶油 .

加入酸奶油。

[wɪp] [kriːm] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ˈʃʊɡə(r)] .
Whip cream and add sugar .
鞭 奶油 和 添加 糖 .

将奶油打发，加入糖。

[fəʊld][ˈɪntuː] [tʃiːz] [ˈmɪkstʃə(r)] .
Fold into cheese mixture .
折叠 进入 奶酪 混合物 .

拌入奶酪混合物中。

[pɔː(r)][ˈɪntuː][æn; ən][eɪt] - [ɪnt] [sprɪŋ] [fɔːm] [pæn][ænd; ənd] [tʃɪl] [ˈsevrəl] [ˈaʊəz] .
Pour into an 8 - inch spring form pan and chill several hours .
倒 进入 一个 8 - 英寸 春天 形式 平底锅 和 寒意 一些 小时 .

倒入 8 英寸弹簧模具中，冷藏数小时。

[ˈʌnˈməʊld][pɒn] [pleɪt] .
Unmold on plate .
脱模 在 盘子 .

脱模后放在盘子上。

[ˈmɪks] [krʌmz] , [ˈbʌtə(r)] , [ænd; ənd] [tʃɒpt] [nʌts] [ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)][ˈəʊvə(r)][tɒp][pʊ; əv] [keɪk] .
Mix crumbs , butter , and chopped nuts and sprinkle over top of cake .
混合 面包屑 , 黄油 , 和 切碎 坚果 和 撒 超过 顶部 的 蛋糕 .

将面包屑、黄油和碎坚果混合，撒在蛋糕顶部。

[ˈɡɑːnɪʃ] [wɪð] [freɪ] [ɔː(r)] [kænd] [ˈeɪprɪkɒt] [hɑːvz] .
Garnish with fresh or canned apricot halves .
装饰 和 新鲜的 或者 罐装 杏 一半 .

用新鲜或罐装杏子半块装饰。

[ˈsɪmp(ə)l] , [jet] [ˈsɪmplɪ] [dɪˈlɪʃəs] [sɔːs]
Simple , Yet Simply Delicious Sauce
简单的 , 然而 简单地 可口的 酱

简单却美味的酱汁

[kuːl] , [kænd] [ˈpɜːp(ə)l] [plʌmz] [wɪð] [ə; eɪ] [splæʃ] [ɒv; əv][ˈsaʊə(r)] [kriːm] [ɒn][tɒp] . -
Cool , canned purple plums with a splash of sour cream on top . **20**
凉爽的 , 罐装 紫色的 李子 和 一个 溅 的 酸的 奶油 在 顶部 . -

冰凉的罐装紫李子，上面淋上少许酸奶油。20

[ˈsaʊə(r)] [kriːm] [ænd; ənd][ˈeɪprɪkɒt] [dɪˈzɜːt] [sɔːs]
Sour Cream and Apricot Dessert Sauce
酸的 奶油 和 杏 甜点 酱

酸奶油杏子甜点酱

[jiːld] — [tuːˈtuː] [kʌps] [sɔːs]
Yield — 2 Cups Sauce
屈服 — 2 杯子 酱

产量——2 杯酱汁

[wʌn][kʌp] [draɪd][ˈeɪprɪkɒts]
1 cup dried apricots
1 杯子 干燥 杏子

杯杏干

$1\frac{1}{2}$ [kʌps][ˈwɔːtə(r)]
1½ cups water
 $1\frac{1}{2}$ 杯子 水

1.5 杯水

[wʌn][kʌp][ˈʊɡə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

$\frac{1}{8}$ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
 $\frac{1}{8}$ teaspoon salt
 $\frac{1}{8}$ 茶匙 盐

$\frac{1}{8}$ 茶匙盐

$\frac{3}{4}$ [kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]
 $\frac{3}{4}$ cup dairy sour cream
 $\frac{3}{4}$ 杯子 奶制品 酸的 奶油

$\frac{3}{4}$ 杯乳酸奶油

[ˈsɪmə(r)] [ˈeɪprɪkɒts][ɪn][ˈwɔːtə(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈtendə(r)] .
Simmer apricots in water until tender .
煨 杏子 在 水 直到 投标 .

将杏子放入水中慢煮至软烂。

[pres] [θruː] [sɪv] [ɔː(r)] [fuːd] [mɪl] .
Press through sieve or food mill .
按 通过 筛 或者 食物 磨 .

用筛子或食品研磨机压榨。

[ˈeɪ dɪː ˈdiː][ðə; ði][ˈʃʊɡə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə][ðə; ði][hɒt][ˈeɪprɪkət][ˈpjʊərəɪ][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌnˈtɪl]
Add the sugar and salt to the hot apricot puree and stir until
添加 这 糖 和 盐 到 这 热的 杏 菜泥 和 搅拌 直到
[dɪˈzɒlvd] .
dissolved .
溶解 .

将糖和盐加入热杏泥中，搅拌至溶解。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[stɜː(r)][ɪn][ðə; ði][ˈsaʊə(r)] [kriːm] .
Stir in the sour cream .
搅拌 在 这 酸的 奶油 .

拌入酸奶油。

[sɜːv] [ˈəʊvə(r)][aɪs] [kriːm] , [ˈwɒfəlz] , [ɔː(r)] [frentʃ] [dɪˈzɜːt] [ˈpæŋkeɪks] .
Serve over ice cream , waffles , or French dessert pancakes .
服务 超过 冰 奶油 , 华夫饼 , 或者 法语 甜点 煎饼 .

可搭配冰淇淋、华夫饼或法式甜点薄饼食用。

[keɪks]
cakes
蛋糕

蛋糕

[ˈspaɪsi] [kriːm] [keɪk]
Spicy Cream Cake
辛辣的 奶油 蛋糕

香辣奶油蛋糕

[tuːˈtuː][eɪt] - [ɪntʃ] [ˈleɪə(r)] [keɪk] [pænz]
2 8 - inch layer cake pans
2 8 - 英寸 层 蛋糕 平底锅

个 8 英寸多层蛋糕模具

350° [ˌpriːˈhiːtɪd] [ˈʌv(ə)n] , - [ˈmɪnɪts]
350° preheated oven , 30 minutes
350° 预热 烤箱 , - 分钟

烤箱预热至350°，烤30分钟

½ [kʌp] [ˈbʌtə(r)]
½ cup butter
½ 杯子 黄油

半杯黄油

[tuːˈtuː][kʌps] [braʊn] [ˈʃʊɡə(r)] , [ˈfɜːmli] [pækt]
2 cups brown sugar , firmly packed
2 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装

杯红糖，压实

[θɜːɪ] [egz] [jəʊk] , [ˈslaɪtli] [ˈbiːt(ə)n]
3 eggs yolks , slightly beaten
3 鸡蛋 蛋黄 , 轻微地 被打败

3个蛋黄，略微打散

[tuːˈtuː][kʌps] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊə(r)]
2 cups sifted cake flour
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

2杯过筛蛋糕粉

$\frac{1}{4}$ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
 $\frac{1}{4}$ **teaspoon salt**
 $\frac{1}{4}$ 茶匙 盐

$\frac{1}{4}$ 茶匙盐

[wʌn] ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
1 teaspoon baking soda
1 茶匙 烘烤 苏打

1茶匙小苏打

[tu:'tu:] ['ti:spu:n] ['sɪnəməŋ]
2 teaspoons cinnamon
2 茶匙 肉桂

2茶匙肉桂

$\frac{1}{4}$ ['ti:spu:n] [kləʊvz]
 $\frac{1}{4}$ **teaspoon cloves**
 $\frac{1}{4}$ 茶匙 丁香

$\frac{1}{4}$ 茶匙丁香

$\frac{1}{2}$ ['ti:spu:n] ['ɔ:lspaɪs]
 $\frac{1}{2}$ **teaspoon allspice**
 $\frac{1}{2}$ 茶匙 多香果

$\frac{1}{2}$ 茶匙五香粉

$\frac{1}{2}$ ['ti:spu:n] ['nʌtmeg]
 $\frac{1}{2}$ **teaspoon nutmeg**
 $\frac{1}{2}$ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

[wʌn][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[θri:] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['bi:t(ə)n]
3 egg whites , stiffly beaten
3 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

3个蛋清，打发至硬性发泡

[kri:m] ['bʌtə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊɡə(r)][ænd; ənd] [bi:t] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Cream butter , add sugar and beat until light and fluffy .
奶油 黄油 , 添加 糖 和 打 直到 光 和 蓬松的 .

搅打黄油，加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ di: 'di:] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] .
Add egg yolks and mix thoroughly .
添加 蛋 蛋黄 和 混合 彻底 .

加入蛋黄并充分搅拌。

[sɪft][draɪ] [ɪn'ɡri:diənts] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] [ɔ:l'tɜ:nətli] [wɪð] ['saʊə(r)] [kri:m] , ['mɪksɪŋ] [wel] ['ɑ:ftə(r)] [i:t]
Sift dry ingredients and add alternately with sour cream , mixing well after each
筛 干燥 原料 和 添加 交替 和 酸的 奶油 , 混合 出色地 后 每个
[ə'dɪʃ(ə)n] .
addition .
添加 .

将干性材料过筛，然后与酸奶油交替加入，每次加入后都要充分搅拌。

[fəʊld] [eg] ['waɪts] ['ɪntu:]['bætə(r)] .
Fold egg whites into batter .
折叠 蛋 白人 进入 连击 .

将蛋白轻轻拌入面糊中。

[pɔ:(r)][ˈɪntu:] [tu:] [ˈbʌtəd] [ænd; ənd] [ˈflaʊəd] [eit] - [ɪntʃ] [ˈleɪə(r)] [keɪk] [pænz] .
Pour into two buttered and floured 8 - inch layer cake pans .
倒 进入 二 涂黄油的 和 撒了面粉 8 - 英寸 层 蛋糕 平底锅 .
倒入两个涂了黄油并撒了面粉的 8 英寸多层蛋糕模具中。

[beɪk] [æt; ət] 350° [fɔ:(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Bake at 350° for 30 minutes .
烤 在 350° 为了 - 分钟 .
以 350° 烘烤 30 分钟。

[ˈtʃɒklət] [kri:m] [keɪk]
Chocolate Cream Cake
巧克力 奶油 蛋糕
巧克力奶油蛋糕

[θri:] [eit] - [ɪntʃ] [ˈleɪə(r)] [keɪk] [pænz]
3 8 - inch layer cake pans
3 8 - 英寸 层 蛋糕 平底锅
3个8英寸多层蛋糕模具

350° [ˌpri:'hi:tɪd] [ˈʌv(ə)n] , - - - ['mɪnɪts]
350° preheated oven , 25 - 30 minutes
350° 预热 烤箱 , - - - 分钟
烤箱预热至350°，烤25-30分钟

[sɪks] [ˈteɪbəlˌspu:nz] [ˈbʌtə(r)]
6 tablespoons butter
6 汤匙 黄油
6汤匙黄油

1½ [kʌps] [ˈʃʊɡə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖
1.5 杯糖

[ˌtu:'tu:] [egz] , [ˈbi:t(ə)n]
2 eggs , beaten
2 鸡蛋 , 被打败
2个鸡蛋，打散

[θri:] [wʌn] - [aʊns] [sk'weəz] [ˌʌn'swi:tnd] [ˈtʃɒklət]
3 1 - ounce squares unsweetened chocolate
3 1 - 盎司 正方形 无糖 巧克力
3块1盎司装的无糖巧克力

¾ [kʌp] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔ:tə(r)]
¾ cup boiling water
¾ 杯子 沸腾 水
¾ 杯沸水

1½ [ˈti:spu:n] [ˈsəʊdə]
1½ teaspoons soda
1½ 茶匙 苏打
1.5茶匙苏打水

2¼ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊə(r)]
2¼ cups sifted cake flour
2¼ 杯子 筛过的 蛋糕 面粉
2¼ 杯过筛蛋糕粉

1½ [ˈti:spu:n] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
1½ teaspoons baking powder
1½ 茶匙 烘烤 粉末
1½茶匙泡打粉

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

¼ **teaspoon salt**

¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¾ [kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]

¾ **cup dairy sour cream**

¾ 杯子 奶制品 酸的 奶油

¾ 杯乳酸奶油

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]

1 teaspoon vanilla

1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[kriːm] [ˈbʌtə(r)] ; [ˈgrædʒuəli][,ei diː ˈdiː][ˈʊɡə(r)][ænd; ənd] [kənˈtɪnjuː] [ˈkriːmɪŋ] [ʌnˈtɪl] [ˈflʌfi] .

Cream butter ; gradually add sugar and continue creaming until fluffy .

奶油 黄油 ; 逐步地 添加 糖 和 继续 奶油 直到 蓬松的 .

搅打黄油；逐渐加入糖，继续搅打至蓬松。

[,ei diː ˈdiː][ˈbiːt(ə)n] [egz] .

Add beaten eggs .

添加 被打败 鸡蛋 .

加入打散的鸡蛋。

[melt] [ˈtʃɒklət] [wɪð] [ˈwɔːtə(r)] ; [kuːl] .

Melt chocolate with water ; cool .

融化 巧克力 和 水 ; 凉爽的 .

将巧克力加水融化，冷却。

[,ei diː ˈdiː] [ˈsɪftɪd] [draɪ] [ɪnˈɡriːdiənts] [ɔːlˈtɜːnətli] with21

Add sifted dry ingredients alternately with21

添加 筛过的 干燥 原料 交替 with21

将过筛后的干料与21交替加入。

[ˈsaʊə(r)] [kriːm] , [ˈmɪksɪŋ] [wel] [ˈɑːftə(r)] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] .

sour cream , mixing well after each addition .

酸的 奶油 , 混合 出色地 后 每个 添加 .

加入酸奶油后，每次加入后都要充分搅拌。

[stɜː(r)][ɪn] [ˈtʃɒklət] [ˈmɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [vəˈnɪlə] .

Stir in chocolate mixture and vanilla .

搅拌 在 巧克力 混合物 和 香草 .

拌入巧克力混合物和香草精。

[pɔː(r)][ˈbætə(r)][ˈɪntuː][θriː] [ˈbʌtəd] [ænd; ənd] [ˈflaʊəd] [eit] - [ɪntʃ] [keɪk] [pænz] .

Pour batter into 3 buttered and floured 8 - inch cake pans .

倒 连击 进入 3 涂黄油的 和 撒了面粉 8 - 英寸 蛋糕 平底锅 .

将面糊倒入 3 个涂了黄油并撒了面粉的 8 英寸蛋糕模具中。

[beɪk] [æt; ət] 350° [fɔː(r); fə(r)] - - - [ˈmɪnɪts] .

Bake at 350° for 25 - 30 minutes .

烤 在 350° 为了 - - - 分钟 .

以 350° 烘烤 25-30 分钟。

[məˈhɒɡəni] [ˈsaʊə(r)] [kriːm] [keɪk]

Mahogany Sour Cream Cake

桃花心木 酸的 奶油 蛋糕

红木酸奶油蛋糕

[,tuːˈtuː][naɪn] - [ɪntʃ] [raʊnd] [keɪk] [pænz]

2 9 - inch round cake pans

2 9 - 英寸 圆形的 蛋糕 平底锅

2个9英寸圆形蛋糕模具

350° [ˌpriːˈhiːtɪd] [ˈʌv(ə)n] , - - - [mɪn] .
350° preheated oven , 30 - 35 min .
350° 预热 烤箱 , - - - 最小 .

烤箱预热至 350°，烤 30-35 分钟。

[θri:] [skˈweəz] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈtʃɒklət]
3 squares baking chocolate
3 正方形 烘烤 巧克力

3块烘焙巧克力

½ [kʌp][ˈwɔːtə(r)]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

[wʌŋ][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[ˌtuːˈtu:] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊə(r)]
2 cups sifted cake flour
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

2杯过筛蛋糕粉

[wʌŋ] [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]
1 teaspoon soda
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

[wʌŋ] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

1½ [ˈtiːspuːn] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
1½ teaspoons baking powder
1½ 茶匙 烘烤 粉末

1½茶匙泡打粉

⅔ [kʌp][ˈbʌtə(r)]
⅔ cup butter
⅔ 杯子 黄油

⅔ 杯黄油

⅔ [kʌp] [laɪt] [braʊn] [ˈʊgə(r)]
⅔ cup light brown sugar
⅔ 杯子 光 棕色的 糖

⅔ 杯浅棕糖

[wʌŋ][kʌp][ˈgrænjʊleɪtɪd][ˈʊgə(r)]
1 cup granulated sugar
1 杯子 颗粒状 糖

杯砂糖

[θri:] [egz]
3 eggs
3 鸡蛋

3个鸡蛋

[ˌtuːˈtu:] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]
2 teaspoons vanilla
2 茶匙 香草

2茶匙香草精

[kʊk] [ˈtʃɒklət] [ænd; ənd][ˈwɔːtə(r)][ˈəʊvə(r)] [ˈveri] [ləʊ] [hi:t] , [ˈstɜːrɪŋ] [ʌnˈtɪl] [ˈblendɪd] .
Cook chocolate and water over very low heat , stirring until blended .
厨师 巧克力 和 水 超过 非常 低的 热 , 搅拌 直到 混合 .
用小火加热巧克力和水, 搅拌至完全融合。

[ku:l] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ˈsaʊə(r)] [kri:m] , [ˈmɪksɪŋ] [wel] .
Cool and add sour cream , mixing well .
凉爽的 和 添加 酸的 奶油 , 混合 出色地 .
冷却后加入酸奶油, 搅拌均匀。

[sɪft] [draɪ] [ɪnˈɡriːdiənts] [təˈgeðə(r)] .
Sift dry ingredients together .
筛 干燥 原料 一起 .
将干性材料一起过筛。

[kri:m] [ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː] [braʊn] [ˈʊɡə(r)][ænd; ənd][ˈɡrænʒələrtɪd][ˈʊɡə(r)] .
Cream butter and add brown sugar and granulated sugar .
奶油 黄油 和 添加 棕色的 糖 和 颗粒状 糖 .
将黄油打发, 加入红糖和白砂糖。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [egz] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , [ˈmɪksɪŋ] [wel] [ˈɑːftə(r)] [iːtʃ] [əˈdɪ(ə)n] .
Add eggs one at a time , mixing well after each addition .
添加 鸡蛋 一 在 一个 时间 , 混合 出色地 后 每个 添加 .
一次加入一个鸡蛋, 每次加入后都要充分搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [biːt] .
Add vanilla and beat .
添加 香草 和 打 .
加入香草精并搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː][draɪ] [ɪnˈɡriːdiənts] [ɔːlˈtɜːnətli] [wɪð] [ðə; ði][ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ˈmɪkstʃə(r)] .
Add dry ingredients alternately with the sour cream mixture .
添加 干燥 原料 交替 和 这 酸的 奶油 混合物 .
将干料与酸奶油混合物交替加入。

[ˈmɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .
充分搅拌。

[pɔː(r)][ˈbætə(r)][ˈɪntuː][tuːˈtuː] [ˈbʌtəd] [ænd; ənd] [ˈflaʊəd] [naɪn] - [ɪntʃ] [raʊnd] [ˈleɪə(r)] [keɪk] [pænz][ænd; ənd]
Pour batter into 2 buttered and floured 9 - inch round layer cake pans and
倒 连击 进入 2 涂黄油的 和 撒了面粉 9 - 英寸 圆形的 层 蛋糕 平底锅 和
[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 350° [ˈʌ(ə)n][fɔː(r); fə(r)] - - - [ˈmɪnɪts] .
bake in a 350° oven for 30 - 35 minutes .
烤 在 一个 350° 烤箱 为了 - - - 分钟 .
将面糊倒入两个涂了黄油并撒了面粉的 9 英寸圆形蛋糕模具中, 然后在 350° 的烤箱中烘烤 30-35 分钟。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][pænz][ænd; ənd] [ku:l] [pɒn] [keɪk] [ræks] .
Remove from pans and cool on cake racks .
消除 从 平底锅 和 凉爽的 在 蛋糕 货架 .
从烤盘中取出, 放在蛋糕架上冷却。

[ɔː(r)] [beɪk] [wʌn][naɪn][eks] - [ɪntʃ] [ləʊf] [keɪk] [ænd; ənd][juːz][ə; eɪ] 350° [ˈʌ(ə)n][fɔː(r); fə(r)] - [ˈmɪnɪts] .
Or bake one 9 x 13 inch loaf cake and use a 350° oven for 40 minutes .
或者 烤 一 9 x - 英寸 面包 蛋糕 和 使用 一个 350° 烤箱 为了 - 分钟 .
或者烤一个 9 x 13 英寸的长方形蛋糕, 用 350° 的烤箱烤 40 分钟。

[ˈkʊkɪz]
cookies
曲奇饼

曲奇饼

[ˈsaʊə(r)] [kri:m] [deɪt] [drɪlaɪts]
Sour Cream Date Delights
酸的 奶油 日期 美味

酸奶油枣泥甜点

[jɪːld] — [faɪv][diː oʊ ziː] .
Yield — 5 Doz .
屈服 — 5 打 .

产量——5 打。

[ˈkʊkɪz]
Cookies
曲奇饼

曲奇饼

400° [ˌpriːˈhiːtɪd] [ˈʌv(ə)n] , - [ˈmɪnɪts]
400° preheated oven , 10 minutes
400° 预热 烤箱 , - 分钟

烤箱预热至400°，烤10分钟

1¼ [kʌp] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊə(r)]
1¼ cup sifted flour
1¼ 杯子 筛过的 面粉

1¼ 杯过筛面粉

½ [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
¼ teaspoon baking powder
¼ 茶匙 烘烤 粉末

¼茶匙泡打粉

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəməŋ]
¼ teaspoon cinnamon
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

⅛ [ˈtiːspuːn] [ˈnʌtmeg]
⅛ teaspoon nutmeg
⅛ 茶匙 肉豆蔻

⅛茶匙肉豆蔻

¼ [kʌp] [ˈbʌtə(r)]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

¾ [kʌp] [braʊn] [ˈʊɡə(r)] , [ˈfɜːmli] [pækt]
¾ cup brown sugar , firmly packed
¾ 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装

¾ 杯红糖，压实

[wʌŋ] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

½ [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]
½ **teaspoon vanilla**
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

½ [kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]
½ **cup dairy sour cream**
½ 杯子 奶制品 酸的 奶油

半杯酸奶油

⅔ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈpɪtɪd] [deɪts]
⅔ **cup chopped pitted dates**
⅔ 杯子 切碎 凹坑 日期

⅔ 杯切碎的去核枣

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
½ **cup chopped nuts**
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

[sɪft][ˈflaʊə(r)] [wɪð] [draɪ] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Sift flour with dry ingredients .
筛 面粉 和 干燥 原料 .

将面粉与干性材料一起过筛。

[kriːm] [ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][ˈʊɡə(r)] ; [eɪ diː ˈdiː] [eg] [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Cream butter and sugar ; add egg and vanilla and mix well .
奶油 黄油 和 糖 ; 添加 蛋 和 香草 和 混合 出色地 .

搅打黄油和糖；加入鸡蛋和香草精，搅拌均匀。

[eɪ diː ˈdiː] [ˈsɪftɪd] [draɪ] [ɪnˈɡriːdiənts] [ɔːlˈtɜːnətli] [wɪð] [ˈsaʊə(r)] [kriːm] .
Add sifted dry ingredients alternately with sour cream .
添加 筛过的 干燥 原料 交替 和 酸的 奶油 .

将过筛后的干料与酸奶油交替加入。

[fəʊld][ɪn] [tʃɒpt] [deɪts] [ænd; ənd] [nʌts] .
Fold in chopped dates and nuts .
折叠 在 切碎 日期 和 坚果 .

拌入切碎的枣和坚果。

[drɒp][baɪ] [ˈtiːspuːn,ful] [ɒn][ə; eɪ] [ɡriːzd] [ˈkʊki] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 400° [ˈʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)]
Drop by teaspoonfuls on a greased cookie sheet and bake in a 400° oven for
降低 经过 茶匙 在 一个 涂油 曲奇饼 床单 和 烤 在 一个 400° 烤箱 为了
- - - [ˈmɪnɪts] . -
10 - 12 minutes . 22
- - - 分钟 . -

用茶匙将面糊舀到抹了油的烤盘上，放入400°的烤箱烘烤10-12分钟。22

[ˈsaʊə(r)] [kriːm] [ˈəʊtmɪːl] [ˈkʊkɪz]
Sour Cream Oatmeal Cookies
酸的 奶油 麦片 曲奇饼

酸奶油燕麦饼干

[jɪːld] — [fɔːr] - [faɪv][diː ʊz ziː] . [ˈkʊkɪz]
Yield — 4 - 5 Doz . Cookies
屈服 — 4 - 5 打 . 曲奇饼

产量——4-5打饼干

425° [ˌpriːˈhiːtɪd] [ˈʌv(ə)n] , [eɪt] - - [ˈmɪnɪts]
425° preheated oven , 8 - 10 minutes
425° 预热 烤箱 , 8 - - 分钟

烤箱预热至 425°，烤 8-10 分钟

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1¼ **cup** **sifted** **flour**
1¼ 杯子 筛过的 面粉

1¼ 杯过筛面粉

[wʌn] ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 **teaspoon** **baking** **powder**
1 茶匙 烘焙 粉末

1 茶匙泡打粉

¼ ['ti:spu:n] ['səʊdə]
¼ **teaspoon** **soda**
¼ 茶匙 苏打

¼茶匙苏打水

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ ['ti:spu:n] ['nʌtmeg]
¼ **teaspoon** **nutmeg**
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

[wʌn] ['ti:spu:n] ['sɪnəməŋ]
1 **teaspoon** **cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1 茶匙肉桂

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]
¼ **cup** **butter**
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

[wʌn][kʌp] ['fɜ:mli] [pækt] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊɡə(r)]
1 **cup** **firmly** **packed** **light** **brown** **sugar**
1 杯子 牢牢 包装 光 棕色的 糖

杯压实的浅棕糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'ni:lə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1 茶匙香草精

½ [kʌp] ['deəri] ['saʊə(r)] [kri:m]
½ **cup** **dairy** **sour** **cream**
½ 杯子 奶制品 酸的 奶油

半杯酸奶油

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz]
½ **cup** **chopped** **raisins**
½ 杯子 切碎 葡萄干

半杯切碎的葡萄干

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
½ **cup** **chopped** **nuts**
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

$\frac{2}{3}$ [kʌp] [kwɪk] ['kʊkɪŋ] ['əʊtmɪ:l]
 $\frac{2}{3}$ cup quick cooking oatmeal
 $\frac{2}{3}$ 杯子 快的 烹饪 麦片

$\frac{2}{3}$ 杯快熟燕麦片

[sɪft][draɪ] [ɪn'ɡri:diənts] [tə'geðə(r)] .
Sift dry ingredients together .
筛 干燥 原料 一起 .

将干性材料一起过筛。

[kri:m] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][ˈʊɡə(r)] , [eɪ di: 'di:] [eg] [ænd; ənd][blend] .
Cream butter and sugar , add egg and blend .
奶油 黄油 和 糖 , 添加 蛋 和 混合 .

搅打黄油和糖，加入鸡蛋并搅拌均匀。

[eɪ di: 'di:] [və'nɪlə] .
Add vanilla .
添加 香草 .

加入香草精。

[eɪ di: 'di:] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'ɡri:diənts] [ɔ:l'tɜ:nətli] [wɪð] ['saʊə(r)] [kri:m] .
Add sifted dry ingredients alternately with sour cream .
添加 筛过的 干燥 原料 交替 和 酸的 奶油 .

将过筛后的干料与酸奶油交替加入。

['lɑ:stli] [fəʊld][ɪn]['reɪzɪnz] , [nʌts] , [ænd; ənd] ['əʊtmɪ:l] .
Lastly fold in raisins , nuts , and oatmeal .
最后 折叠 在 葡萄干 , 坚果 , 和 麦片 .

最后拌入葡萄干、坚果和燕麦片。

[drɒp] [baɪ] ['ti:spu:n,ful] ['ɒntə][ə; eɪ] [ɡri:zd] ['kʊki] [ʃi:t] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 425° ['ʌv(ə)n]
Drop by teaspoonfuls onto a greased cooky sheet and bake in a 425° oven
降低 经过 茶匙 到 一个 涂油 饼干 床单 和 烤 在 一个 425° 烤箱

[fɔ:(r); fə(r)][eit] - - ['mɪnɪts] .
for 8 - 10 minutes .
为了 8 - - 分钟 .

用茶匙将面糊舀到涂了油的烤盘上，放入 425° 的烤箱烘烤 8-10 分钟。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] ['kʊki] [ʃi:t] [ænd; ənd] [ku:l] [pɒn] [keɪk] [ræks] .
Remove from cooky sheet and cool on cake racks .
消除 从 饼干 床单 和 凉爽的 在 蛋糕 货架 .

从烤盘上取下，放在蛋糕架上冷却。

['tʃɒklət] [tʃɪp] [kri:m] ['kʊkiz]
Chocolate Chip Cream Cookies
巧克力 芯片 奶油 曲奇饼

巧克力曲奇

[ʃi:ld] — ['sevən] - [eit][di: ʊ zɪ:] . ['kʊkiz]
Yield — 7 - 8 Doz . Cookies
屈服 — 7 - 8 打 . 曲奇饼

产量——7-8打饼干

375° [ˌpri:'hi:tɪd] ['ʌv(ə)n] , - - - ['mɪnɪts]
375° preheated oven , 10 - 12 minutes
375° 预热 烤箱 , - - - 分钟

烤箱预热至375°，烤10-12分钟

2½ [kʌps] ['flaʊə(r)]
2½ cups flour
2½ 杯子 面粉

2.5 杯面粉

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [ˈtiːspuːn] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
½ **teaspoon baking powder**
½ 茶匙 烘烤 粉末

½茶匙泡打粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]
1 teaspoon soda
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

½ [kʌp] [ˈbʌtə(r)]
½ **cup butter**
½ 杯子 黄油

半杯黄油

1½ [kʌps] [dɑːk] [braʊn] [ˈʃʊɡə(r)]
1½ cups dark brown sugar
1½ 杯子 黑暗的 棕色的 糖

1.5 杯深红糖

[tuːˈtuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[wʌn][kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
1 cup chopped nuts
1 杯子 切碎 坚果

杯切碎的坚果

[tuːˈtuː][sɪks] - [əʊ ˈzed] . [ˈpækɪdʒɪz] [ˈsemi] - [swiːt] [ˈtʃɒklət] [ˈbɪts]
2 6 - oz . packages semi - sweet chocolate bits
2 6 - 盎司 . 包裹 半 - 甜的 巧克力 比特

包 6 盎司装半甜巧克力碎

[sɪft][draɪ] [ɪnˈɡriːdiənts] [təˈgeðə(r)] .
Sift dry ingredients together .
筛 干燥 原料 一起 .

将干性材料一起过筛。

[kriːm] [ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][ˈʃʊɡə(r)] .
Cream butter and sugar .
奶油 黄油 和 糖 .

搅打黄油和糖。

[eɪ diː ˈdiː] [egz] [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Add eggs and vanilla and mix well .
添加 鸡蛋 和 香草 和 混合 出色地 .

加入鸡蛋和香草精，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈsɪftɪd] [draɪ] [ɪnˈɡriːdiənts] [ɔːlˈtɜːnətli] [wið] [ˈsaʊə(r)] [kriːm] .
Add sifted dry ingredients alternately with sour cream .
添加 筛过的 干燥 原料 交替 和 酸的 奶油 .

将过筛后的干料与酸奶油交替加入。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tʃɒpt] [nʌts] [ænd; ənd] [ˈtʃɒklət] [ænd; ənd] [blend] .
Add chopped nuts and chocolate and blend .
添加 切碎 坚果 和 巧克力 和 混合 .

加入切碎的坚果和巧克力，搅拌均匀。

[drɒp] [baɪ] [ˈtiːspuːn,ful] [ɒn] [ə; eɪ] [ɡriːzd] [ˈkʊki] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] 375° [ˈʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)]
Drop by teaspoonfuls on a greased cookie sheet and bake in a 375° oven for
降低 经过 茶匙 在 一个 涂油 饼干 床单 和 烤 在 一个 375° 烤箱 为了
- [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌnˈtɪl] [braʊn] .
10 minutes or until browned .
- 分钟 或者 直到 棕色 .

用茶匙将面糊舀到涂了油的烤盘上，放入 375° 的烤箱烘烤 10 分钟或直至呈棕色。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [ˈkʊki] [ʃiːt] [æt; ət] [wʌns] [ænd; ənd] [kuːl] [ɒn] [keɪk] [ræks] .
Remove from cookie sheet at once and cool on cake racks .
消除 从 饼干 床单 在 一次 和 凉爽的 在 蛋糕 货架 .

立即从烤盘上取下，放在蛋糕架上冷却。

[ˈtʃɒklət] [kriːm] [drɒps]
Chocolate Cream Drops
巧克力 奶油 滴

巧克力奶油糖

[ʃiːld] — [əˈprɒks] .
Yield — Approx .
屈服 — 大约 .

产量——约

[faɪv] [diː ʊz ziː] . [ˈkʊkɪz]
5 Doz . Cookies
5 打 . 曲奇饼

5打饼干

375° [ˌpriːˈhiːtɪd] [ˈʌv(ə)n] , - [ˈmɪnɪts]
375° preheated oven , 10 minutes
375° 预热 烤箱 , - 分钟

烤箱预热至375°，烤10分钟

½ [kʌp] [ˈbʌtə(r)]
½ cup butter
½ 杯子 黄油

半杯黄油

[tuːˈtuː] [wʌn] - [aʊns] [skˈweəz] [ʌnˈswiːtnd] [ˈtʃɒklət] , [ˈmeltɪd]
2 1 - ounce squares unsweetened chocolate , melted
2 1 - 盎司 正方形 无糖 巧克力 , 融化

2块1盎司的无糖巧克力，融化

1½ [kʌps] [ˈʃʊɡə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[tuːˈtuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn][kʌp][ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[wʌn] [ˈti:spu:n] [vəˈnɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

2¾ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊə(r)]
2¾ **cups** **sifted** **flour**
2¾ 杯子 筛过的 面粉

2¾ 杯过筛面粉

½ [ˈti:spu:n] [ˈsəʊdə]
½ **teaspoon** **soda**
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ [ˈti:spu:n] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
½ **teaspoon** **baking** **powder**
½ 茶匙 烘烤 粉末

½茶匙泡打粉

½ [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn][kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
1 **cup** **chopped** **nuts**
1 杯子 切碎 坚果

杯切碎的坚果

[kri:m] [ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][,eɪ di: ˈdi:] [ˈtʃɒklət] .
Cream **butter** **and** **add** **chocolate** .
奶油 黄油 和 添加 巧克力 :

搅打黄油，加入巧克力。

[ˈgrædʒuəli][,eɪ di: ˈdi:][ˈʃʊgə(r)] .
Gradually **add** **sugar** .
逐步地 添加 糖 :

逐渐加入糖。

[bi:t] [ɪn] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ; [ðen] [,eɪ di: ˈdi:][ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] .
Beat **in** **eggs** , **one** **at** **a** **time** ; **then** **add** **sour** **cream** **and** **vanilla** .
打 在 鸡蛋 , 一 在 一个 时间 ; 然后 添加 酸的 奶油 和 香草 :

将鸡蛋一个一个地打入水中；然后加入酸奶油和香草精。

[sɪft][ˈflaʊə(r)] , [ˈsəʊdə] , [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)][ænd; ənd][sɔ:lt] ; [ˈgrædʒuəli][,eɪ di: ˈdi:][tu:; tə][ˈmɪkstʃə(r)] .
Sift **flour** , **soda** , **baking** **powder** **and** **salt** ; **gradually** **add** **to** **mixture** .
筛 面粉 , 苏打 , 烘烤 粉末 和 盐 ; 逐步地 添加 到 混合物 :

将面粉、小苏打、泡打粉和盐过筛；逐渐加入混合物中。

[,eɪ di: ˈdi:] [nʌts] .
Add **nuts** .
添加 坚果 :

加入坚果。

[tʃɪl] [æt; ət] [li:st] [wʌn][ˈaʊə(r)] .
Chill **at** **least** **1** **hour** .
寒意 在 至少 1 小时 :

冷藏至少1小时。

[drɒp] [ˈrəʊndɪd] [ˈtiːspuːn,ful] [əˈbaʊt][tuːˈtuː] - [əˈpɑːt][ən] [ˈlaɪtli] [ɡriːzd] [ˈkʊki] [ʃiːt] .
Drop rounded teaspoonfuls about 2 ' apart on lightly greased cooky sheet .
降低 圆润 茶匙 关于 2 - 除 在 轻轻 涂油 饼干 床单 .

将面糊用圆勺舀成小份，间隔约 2 英寸放在涂了少许油的烤盘上。

[berk] [æt; ət] 375° [fɔː(r); fə(r)] - [ˈmɪnɪts] . -
Bake at 375° for 10 minutes . 23
烤 在 375° 为了 - 分钟 . -

在375°F（约190°C）下烘烤10分钟。23

[ˈkændɪz]
candies
糖果

糖果

[kriːm] [ˈkændɪd] [nʌts]
Cream Candied Nuts
奶油 脯 坚果

奶油糖渍坚果

[jiːld] — [əˈbaʊt] 1⅞ [ˈelˈbiːˈes] .
Yield — About 1⅞ lbs .
屈服 — 关于 1⅞ 磅 .

产量——约 1⅞ 磅。

[nʌts] .
Nuts .
坚果 .

坚果。

1½ [kʌps] [ˈʃʊɡə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

½ [kʌp] [ˈdeəri][ˈsaʊə(r)] [kriːm]
½ cup dairy sour cream
½ 杯子 奶制品 酸的 奶油

半杯酸奶油

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəʊ,spuːnz] [ˈbʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈhɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

2½ [kʌps] [ˈpiːkən] [hɑːvz]
2½ cups pecan halves
2½ 杯子 胡桃 一半

2.5 杯半颗山核桃

[ɪn][ə; eɪ][tuːˈtuː] [kwɔːt] [ˈsɔːspən] , [brɪŋ] [ˈʃʊɡə(r)] , [ˈsaʊə(r)] [kriːm] , [ænd; ənd][ˈbʌtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .
In a 2 quart saucepan , bring sugar , sour cream , and butter to a boil .
在 一个 2 夸脱 平底锅 , 带来 糖 , 酸的 奶油 , 和 黄油 到 一个 熬 .

在一个 2 夸脱的平底锅中，将糖、酸奶油和黄油煮沸。

[kʊk] [tuː; tə] [sɒft] [bɔːl] [steɪdʒ] , 238°
Cook to soft ball stage , 238°
厨师 到 柔软的 球 阶段 , 238°

煮至软球阶段，温度达到238°

[ef] . , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] .
F . , stirring occasionally .
F . , 搅拌 偶尔 .

F，偶尔搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd][,eɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['sɪnəməŋ] .
Remove from heat and add vanilla and cinnamon .
消除 从 热 和 添加 香草 和 肉桂 .

从火上移开，加入香草精和肉桂粉。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [brɪ'ɡɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .
Stir until mixture begins to thicken .
搅拌 直到 混合物 开始 到 加厚 .

搅拌至混合物开始变稠。

[,eɪ diː 'diː] [nʌts] [ænd; ənd][stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [wel] ['kəʊtɪd] .
Add nuts and stir until well coated .
添加 坚果 和 搅拌 直到 出色地 涂层 .

加入坚果，搅拌至均匀裹上酱汁。

[tɜːn] [aʊt] ['ɒntə] ['bʌtəd] ['kʊki] [ʃiːt] [ænd; ənd] ['seprət] ['ɪntuː][,ɪndɪ'vɪdʒuəl] ['klʌstəz] .
Turn out onto buttered cookie sheet and separate into individual clusters .
转动 出去 到 涂黄油的 饼干 床单 和 分离 进入 个人 集群 .

将面团倒扣在涂了黄油的烤盘上，然后分成一个个小面团。

[ˈtʃɒklət] ['saʊə(r)] [kriːm] [fʌdʒ]
Chocolate Sour Cream Fudge
巧克力 酸的 奶油 做傻事

巧克力酸奶油软糖

[eɪt] - [ɪntʃ] [skweə(r)][pæn]
8 - inch square pan
8 - 英寸 正方形 平底锅

8英寸方形烤盘

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

50 (50 Wonderful Ways to Use Lucerne Sour Cream,) 第3/3页

[,tu:ˈtu:] [kʌps] [ˈʃʊɡə(r)]
2 cups sugar
2 杯子 糖
2杯糖

[wʌn] [kʌp] [ˈdeəri] [ˈsaʊə(r)] [kri:m]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油
杯乳酸奶油

[,tu:ˈtu:] [æʊ ˈzed] .
2 oz :
2 盎司 .
2盎司

([,tu:ˈtu:] [es ˈkju:] .)
(2 sq .)
(2 平方 .)
(2平方)

[ʌnˈswi:tnd] [ˈtʃɒklət]
unsweetened chocolate
无糖 巧克力
无糖巧克力

½ [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐
½茶匙盐

[,tu:ˈtu:] [ˈteɪbəlspu:nz] [laɪt] [kɔ:n] [ˈsɪrəp]
2 tablespoons light corn syrup
2 汤匙 光 玉米 糖浆
2汤匙浅色玉米糖浆

[,tu:ˈtu:] [ˈteɪbəlspu:nz] [ˈbʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油
2汤匙黄油

[wʌn] [ˈti:spu:n] [vəˈnɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草
1茶匙香草精

½ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈwɔ:lnʌts]
½ cup chopped walnuts
½ 杯子 切碎 核桃
半杯切碎的核桃

[kəmˈbaɪn] [ˈʃʊɡə(r)] [ˈsaʊə(r)] [kri:m] , [ˈbrəʊkən] [ˈtʃɒklət] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] [ˈsɪrəp] [ɪn][,tu:ˈtu:] [kwɔ:t]
Combine sugar , sour cream , broken chocolate , salt , and syrup in 2 quart
结合 糖 , 酸的 奶油 , 破碎的 巧克力 , 盐 , 和 糖浆 在 2 夸脱
[ˈsɔ:spən] .
saucepan .
平底锅 .
将糖、酸奶油、碎巧克力、盐和糖浆放入 2 夸脱的平底锅中混合。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hi:t] , ['stɜ:rɪŋ] [ʌn'tɪl][ˈʃʊɡə(r)] [di'zɒlvz] .
Cook over low heat , stirring until sugar dissolves .
厨师 超过 低的 热 , 搅拌 直到 糖 溶解 .

小火慢煮，边煮边搅拌，直到糖溶解。

[hi:t] [tu:; tə] ['bɔɪlɪŋ] ; ['kʌvə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [fɔ:(r); fə(r)][θri:] ['mɪnɪts] .
Heat to boiling ; cover , and cook for 3 minutes .
热 到 沸腾 ; 覆盖 , 和 厨师 为了 3 分钟 .

加热至沸腾；盖上盖子，煮3分钟。

[ʌn'kʌvə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [tu:; tə][ðə; ði] [sɒft] [bɔ:l] [stɜ:dʒ] , 238° , ['stɜ:rɪŋ] ['fri:kwəntli] .
Uncover and cook to the soft ball stage , 238° , stirring frequently .
揭露 和 厨师 到 这 柔软的 球 阶段 , 238° , 搅拌 频繁地 .

揭开盖子，煮至软球阶段（238°），期间需经常搅拌。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] [hi:t] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[eɪ di: 'di:][ˈbʌtə(r)][ænd; ənd] [və'nɪlə] ; [let] [ku:l] [tu:; tə] [ˌlu:k'wɔ:m] , 110° , [wɪ'ðaʊt] ['stɜ:rɪŋ] .
Add butter and vanilla ; let cool to lukewarm , 110° , without stirring .
添加 黄油 和 香草 ; 让 凉爽的 到 温 , 110° , 没有 搅拌 .

加入黄油和香草精；冷却至温热（110°），无需搅拌。

[bi:t] ['vɪɡərəsli] [ʌn'tɪl][ðə; ði][ˈkændi][ɪz] ['kri:mi] [ænd; ənd][hæz; həz] [lɒst] [ɪts] [ɡlɒs] .
Beat vigorously until the candy is creamy and has lost its gloss .
打 大力 直到 这 糖果 是 奶油状 和 有 丢失的它是 光泽 .

用力搅拌至糖果呈奶油状且失去光泽。

[eɪ di: 'di:][ˈwɔ:lˌnʌts][ænd; ənd][pɔ:(r)][ɪntu:] [ˈbʌtəd] [pæn] .
Add walnuts and pour into buttered pan .
添加 核桃 和 倒 进入 涂黄油的 平底锅 .

加入核桃，倒入抹了黄油的平底锅中。

[kʌt] [ɪn] [sk'weəz] . -
Cut in squares . 24
切 在 正方形 . -

切成正方形。24

[jʊl] [lʌv] [lu:'sɜ:n] ['saʊə(r)] [kri:m]
You'll love Lucerne Sour Cream
你会 爱 卢塞恩 酸的 奶油

你一定会爱上卢塞恩酸奶油

[lʊk] [fɔ:(r); fə(r)] [ði:z] ['ʌðə(r)] [faɪn] [lu:'sɜ:n] ['deəri] ['prɒdʌkts] [æt; ət][jɔ:(r); jə(r)] ['seɪfweɪ] [stɔ:(r)] — [ɔ:l]
Look for these Other Fine Lucerne Dairy Products At Your Safeway Store — All
看 为了 这些 其他 美好的 卢塞恩 奶制品 产品 在 你的 Safeway 店铺 — 全部

['seɪfweɪ] [ˌɡærən'ti:d] .
Safeway Guaranteed .
Safeway 保证 .

请到您附近的 Safeway 超市寻找这些其他优质的卢塞恩乳制品——Safeway 品质保证。

[ə; eɪ] [faɪnə] [mɪlk] [ðæt] [seɪvz] [jɔ:(r); jə(r)] ['mʌni]
A Finer Milk that saves your money
一个 更精细 牛奶 那 保存 你的 钱

更优质的牛奶，帮你省钱

[əʊld] [staɪl] [fɑ:m] [tʃə:n] ['fleɪvə(r)]
Old Style Farm Churned Flavor
老的 风格 农场 搅打 味道

老式农场搅打风味

[ˈpɜːfɪkt] [fɔː(r); fə(r)] [ˈkæləri] [ˈkaʊntər]
Perfect for Calorie Counters
完美的 为了 卡路里 计数器

非常适合卡路里计算者

[dɪˈlɪʃəs] [hɒt] [ɔː(r)][kəʊld] — [kɪdz] [lʌv] [aɪ ˈtiː]
Delicious Hot or Cold — Kids Love it
可口的 热的 或者 寒冷的 — 孩子们 爱 它

冷热皆宜，美味可口——孩子们都爱吃

[fɔː(r); fə(r)] [ˈkɒfi] , [ˈsɪəriəl] , [fruːt] [ɔː(r)] [ˈberɪz]
For Coffee , Cereal , Fruit or Berries
为了 咖啡 , 谷物 , 水果 或者 浆果

适用于咖啡、谷物、水果或浆果

[tuː; tə][tɒp][jɔː(r); jə(r)][best] , [ðeəz; ðəz] [ˈnʌθɪŋ] [faɪnə]
To top your best , There's Nothing Finer
到 顶部 你的 最好的 , 有 没有什么 更精细

要超越你的最佳表现，没有什么比这更好了。

[jʊ] [lʌv] [luːˈsɜːn] [ˈdeəri] [ˈprɒdʌkts]
You'll love Lucerne Dairy Products
你会 爱 卢塞恩 奶制品 产品

您一定会爱上卢塞恩乳制品

[ɪ] [nəʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

[ˈsaɪləntli] [kəˈrektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈtaɪpəʊs] .
Silently corrected a few typos :
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 :

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪˈteɪnd] [ˌpʌblɪˈkeɪʃn] [ˌɪnfəˈmeɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ˈprɪntɪd] [ɪˈdɪʃ(ə)n] : [ðɪs] [ˈiːbʊk] [ɪz][ˈpʌblɪk] -
Retained publication information from the printed edition : this eBook is public -
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -

[dəˈmeɪn][ɪn][ðə; ði] [ˈkʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪˈkeɪʃn] .
domain in the country of publication .
领域 在 这 国家 的 发布 :

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst] [ˈvɜːʃ(ə)nz] [ˈəʊnli] , [tekst][ɪn][ɪˈtæɪlɪks][ɪz] [diːˈlɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndəˈskɔːz] _ .
In the text versions only , text in italics is delimited by _ underscores = :
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ :

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

听书破万卷

开口如有神

